

京の
ハシケイ
500mL
企画

日本酒



和菓子



VOL.14

「糖質ゼロ」と
「蕎麦板 抹茶」



「糖質ゼロ」
1.8Lパック1,396円/
900mLパック716円/
500mLパック399円
など計5アイテム
(価格はいずれも消費税別)

濃辛	甘	中	辛
濃醇	甘	中	辛
普通	甘	中	辛
淡麗	甘	中	辛

食欲の秋がやってきた。美食と美酒に妥協はしたくないが、糖質の摂りすぎは気になる。そんな人向けのお酒が月桂冠の「糖質ゼロ」だ。すっきりとした辛口で、料理を選ばない。同社オリジナル酵母と醸造技術により糖質を極限までカットしてあるのでクリアで自然な味わいだ。

「糖質ゼロ」に向けた酵母選びを、育種から始めました」と語るのは、農学博士で月桂冠総合研究所副主任研究員の小高敦史さん。「糖質を極限まで減らすには、酵母が糖質を食べる元気を最後までキープする必要があります。しかもお酒の味を美味しくする酵母でないといけない。発酵のさせ方にも工夫があるんです」。「糖質ゼロ」のカロリーは普通の日本酒の25%減とヘルシー。さらに驚くのは、糖質を気にする人だけでなく、辛口の酒好きにも好まれていることだ。酵母を育種、研究した結果、すっきりとした辛口が、どんな料理にもうまく合い、繊細な味の余韻まで感じさせる

日本酒に仕上がったのだ。

さて、このお酒にぴったりの和菓子として選んだのは本家尾張屋の「蕎麦板抹茶」だ。本家尾張屋といえば、中央区で創業550余年の蕎麦の老舗として知られるが、創業時は菓子屋で、今もそば餅、蕎麦ほうろなどの菓子を販売する。「蕎麦板抹茶」は小麦粉、砂糖、卵、そば粉、抹茶、塩を混ぜた生地を薄くのばして短冊状に切り、窯でかりっと焼き上げた菓子。こくほのかな抹茶風味が、京都らしい素朴な味わいだ。

「糖質ゼロ」を口に含み、「蕎麦板抹茶」をかじり、再びお酒を飲んでみる。お酒がすっきりと喉を流れたあと、ほのかだった抹茶の風味が、再びふわっと強く感じられるのだ。まさに食べ物の味を深め、余韻を増幅する「糖質ゼロ」ならではの効果と相性だろう。

京都の紅葉を愛でながら、いっぱい飲みたい季節。「蕎麦板抹茶」は「糖質ゼロ」の最高の相棒となりそうだ。飲むときは、ぜひ風情ある蕎麦猪口で。



「蕎麦板 抹茶」/本家尾張屋
京都市中京区車屋町通二条下ル仁王門突抜町322
TEL:075-231-3446



1637年創業。京都、伏見

月桂冠株式会社

☎0120-623-561(お客様相談室)

📍京都市伏見区南浜町247番地

もよりバス停は「京橋」