

京の  
ハルカ  
シロコ  
シ

日本酒



和菓子



VOL.15

## 「スペシャルフリー」と 「クリーム五色豆」



日本酒テイスト飲料  
「スペシャルフリー」  
245mlびん詰  
オープン価格

春の行楽シーズンがやって来た。花見の宴で車を運転する人がお酒を楽しめないのはつらいところだが、そんな人には月桂冠の「スペシャルフリー」がおすすめだ。大吟醸テイストのノンアルコール飲料で、アルコールも糖質もゼロ。大吟醸酒のフルーティな香りと日本酒のコクが感じられ、お酒を飲む雰囲気を楽しめる。休肝日をとりたい人や健康上の理由でお酒を控えたい人にも向いている。「ノンアルコールで日本酒の風味をどう表現するか。透明でかつ糖質ゼロという条件に合う素材を手あたり次第試して、テイストを二から作り込みました。最終的には柚子抽出物やアミノ酸、香辛料などで五味（酸・甘・辛・苦・渋）のバランスを調整し、大吟醸酒を思わせるフルーティな香味を完成させました」

こう語るのは、大の日本酒好きを自認する、月桂冠総合研究所製品開発課の村椿達哉さん。すでに普通酒テイストのノンアルコール酒を製品化していたが、村椿さんがそれをさらに美味しく、大吟醸テイストにした。やる気に満ちあふ

れる入社6年目。育休中でアルコールを飲めない妻とともに、家でも自身の自信作を楽しんでいるという。

これに合う和菓子として今回選んだのは、京名物の五色豆で知られる老舗「豆政」の「クリーム五色豆」。定番の五色豆を洋風テイストに開発したもので、ほのかな甘みのバナナ、いちご、珈琲練乳、抹茶の五色のクリーム衣で、落花生を包み込んでいる。

これを口に入れてポリッと食べ、きりりと冷やした「スペシャルフリー」を流し込む。かるやかな豆の風味で、スペシャルフリーのコクが際立ち、爽やかな清涼感が口に広がる。またひとつ、もうひとつと五色豆を食べたくなり、「お酒」もすすむ。

アルコールが入っていないのに、味も雰囲気も日本酒の満足感が得られる不思議な飲みもの。今年の花見の宴は、運転手役でも酒宴の雰囲気をあきらめず、「スペシャルフリー」と「クリーム五色豆」で、満開の桜のもと、宴を楽しんでみたい。



「クリーム五色豆」/豆政  
京都市中京区夷川通柳馬場西入6丁目264  
TEL:075-211-5211



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」