

京の
ハシロネ
全画

日本酒

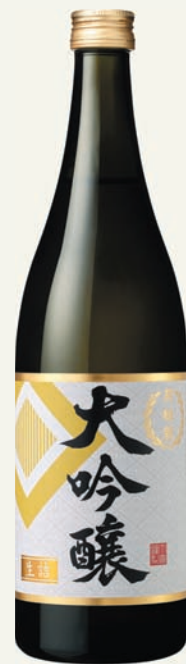


和菓子



VOL.16

「大吟醸」と「したたり」



「大吟醸(生詰)」
720mLびん詰1,100
円 / 300mLびん詰
488円 (価格はいずれ
も消費税別)

甘辛	甘	中	辛
濃醇	普通	淡麗	

暑い季節がやって来た。例年なら祇園祭でさらに熱くなる京都だが、今年
は山鉦の巡行が中止となり、家で静かに
冷酒の盃でも重ねたい。そんな人にお
すすめのお酒が、月桂冠の「大吟醸(生
詰)」だ。すっきりとさわやかな味わい
のあと、フルーティな香りが華やかに続
く。冷やすことで、香味はさらに引き
立つ。酒質もパッケージも、今年2月に
リニューアルされ、新しく発売された。
「通常の日本酒は出荷前に加熱して殺
菌します。生詰のメリットは、加熱によ
る香りの劣化を防ぐこと。この大吟醸
の華やかな香りをそのまま届けたい
んです」と語るのは月桂冠技術部技術
課の塩田和功さん。醸造後の酒の風味
を維持し、安定した品質で出荷にもつ
ていく品質管理のプロだ。びん詰の際に
加熱殺菌しない生詰では、クリーンルー
ムで酒をフィルターに通すことが必須だ。
精密フィルターを用いたる過で菌を完全
に取り除き、その後、菌検査を行った
上で、ようやく出荷。月桂冠オリジナ
ルの新酵母を採用した青リンゴや洋ナシ

を思わせるフルーティな香り。この香味
が華やかに、長く続くのは、この「生詰」
のなせる技なのだ。

さて、今回、この酒に合わせる和菓
子として選んだのが、老舗、亀廣永の「し
たたり」だ。年中味わえる寒天菓子で、
祇園祭の菊水鉦のお茶席で出す菓子と
して、約30年前に考案された。菓子通
も絶賛する銘菓は、透明な琥珀色で、
見るからに涼やか。沖縄の波照間産の
黒糖を用い、コシのある丹波産の糸寒天
で固めた。黒糖の素朴な味と香りをシ
ンプルに楽しめる夏にぴったりの菓子だ。

この「したたり」をつるりと一口食べ、
「大吟醸」を口に含む。黒糖の甘い風味
がさらりと喉を通り、冷やした大吟醸
のフルーティな香りが爽やかにあとを追
う。口さみしくなったら、また滑らかな
食感の「したたり」を楊枝やなぎで口元へ。
菓子の涼感と冷酒の冷たさは、祇園囃
子の音とともに、あたりに涼風を吹き
渡らせる。

今夏は「したたり」をアテに「大吟醸」
を味わいつつ、来年の祇園祭にも思いを
馳せたい。



「したたり」／亀廣永
京都市中京区高倉通蛸薬師上ル和久屋町359
TEL:075-221-5965



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」