

京の

ハシケイ  
SOOM  
企画

日本酒



和菓子



VOL.17

「山田錦純米」と  
「柚子しずく」



「山田錦純米」  
1.8L/パック1,542円/  
900mL/パック791円/  
エコカップ210ml216円  
(価格はいずれも消費税別)

甘辛	甘	中	辛
濃淡	濃醇	普通	淡麗

晩秋となり、京都の楓も色づきを深めてきた。こんな季節の気軽な一献にぴったりの酒が月桂冠の「山田錦純米」だ。華やかな香りと、酒米の王様「山田錦」特有のふくらみのある味わい。スッキリしたあと味も特徴の辛口純米酒だ。さらに、この10月、よりキレイやコクのある酒質に一新し、発売された。通好みの辛口の味わいは、食事を選ばず、何にでもよく合う。

「今回のリニューアルでは、酒米『山田錦』と相性のよい、自社開発のオリジナル酵母を使用し、さらにキレイとコクのある酒質に生まれ変わりました。そう語る醸造部の伊谷強さんは、酵母を育てる過程を担っている。これは、いわば仕込みの第二工程で、良い酒を醸す源になる作業だ。「今回の酵母は特に繊細なため、増殖にはじっくりと時間をかけました」。また、酵母が自身のつくるアルコールで弱らないように、気遣いながら大切に育てるといふ。伊谷さんが細心の注意をはらい育て上げる酵母は、リンゴ系の爽やかな香りを生み出す。この新鮮な味わいはキレイとコクと相まって人気の高さを誇っている。

さて、この「山田錦純米」と抜群に合う和菓子が、「柚子しずく」だ。清水寺参道の五条橋東にある局屋立春の定番の人気菓子で、個包装のアルミ袋を開けると、しっとりした柚子が丸々一個現れる。蜜漬けた柚子皮の中には柚子風味の羊羹を流し込んでいる。柚子の芳香と皮の苦み、ほんのりとした甘さが調和して、晩秋の果実を丸ごと堪能できる逸品だ。

この「柚子しずく」を一口かじり、「山田錦純米」を口に含む。すると、柚子特有の柑橘系の香りが、キレイのある純米酒と重なり、ふわっと鼻に抜ける。途端に「柚子しずく」の酸味と苦みが酒に溶け、一体となって爽やかな甘みが口に広がる。酒のすっきり感は際立ち、柚子の苦みが心地よい余韻となって、もう一口、もう一杯とあとをひく。どちらもが相手を引き立て合う、何とも絶妙なマリージュだ。

家飲みも多い日々、この秋は「柚子しずく」をお供に、この酒をスルスルと飲んでほろ酔い気分になりたい。



「柚子しずく」/局屋立春  
京都市東山区五条橋東6丁目583-75  
TEL:075-561-7726



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「中書島」「京橋」

