

京の  
SOMM  
企業

日本酒



和菓子



VOL.18

### 「上撰キャップエース」と 「嵐山さくら餅」



「上撰キャップエース」  
180mLびん詰  
217円(消費税別)

甘辛	甘	中	辛
濃淡	濃醇	普通	淡麗

梅の花の盛りが過ぎ、まもなく桜の時期を迎える。酒好きなら、隠れ名所を訪れて、ひっそりと花見酒を楽しみたいところ。そんな時、恰好のお供となるのが「上撰キャップエース」だ。昔から愛されている月桂冠のスタンダード酒、「上撰」。ハンディサイズのボトルに入り、キャップをお猪口として使えて、アウトドアでの飲用にぴったりだ。かつての大坂万博で大ヒットを巻き起こしてからもう50年。長年親しまれ続けて、びん入り清酒（合相当）の中では平成年間の売り上げナンバーワンを誇る。

「上撰は、どんな料理にも合う、ワールドでしっかりしたお酒。麹は、米の芯まで菌糸を生やした力強いものを選びます。そうすると、発酵過程で酸味や甘みのバランスが整って、料理の味わいを損なわない、オールラウンダーな酒に仕上がるんです」と語るのは醸造部の森屋昇大さん。麹づくりを担っている。「米の水分調整は特に大切。季節や天候、

米の状態に応じて適切に対応するのは、感覚の世界です」と続ける。手間をかけて仕上げる「上撰」の自然な香りとまろやかな旨味は、常温で飲むと最もよくわかるそうだ。

さて、この「上撰キャップエース」によく合う和菓子に出会ったのは、実に嵐山。「鶴屋寿」の「嵐山さくら餅」だ。伊豆は大島桜の葉で挟まれた小ぶりの桜餅。葉の間にあるのは、白い道明寺餅で、さらりとしたこし餡が包まれている。ほどよい塩味のやわらかい桜の葉ごと、一緒にパクツといただく。なんとも上品な甘塩っぱさ。すかさず上撰キャップエースを口に含むと、口中は両者の麗しい風味がやさしく混ざり合い、絶妙のコンビネーションとなる。一緒に食すものを包み込む上撰の寛大な味わいが、この瞬間にまたうかがえる。

自宅でも戸外でも、気に入った場所に腰掛け、桜餅を頬張りながらお猪口で一杯。今年の花見の季節は、この2つを携えて楽しんでみよう。



「嵐山さくら餅」／鶴屋寿  
京都市右京区嵯峨天龍寺車道町30  
TEL:075-862-0860



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」