

京の
ハシケイ
500ml
企画

日本酒



和菓子

VOL.19

「^{かげつ}果月^{もも}桃」と
れんこん菓子^{せいこ}「西湖」



「果月 桃」
720ml びん詰
1,380円(消費税別)

甘辛	甘	中	辛
濃淡	濃醇	普通	淡麗

夏の暑さも少しやわらぎ、中秋の名月も間もなくだ。まだまだ冷やしたお酒がおいしいが、ちょっとめずらしい日本酒「果月桃」が月桂冠から発売された。日本酒の香りという、吟醸酒のリンゴやバナナなどのフルーティーな香りが思い浮かぶが、「果月桃」はなんとモモの香りがするのだという。原材料は米と米こうじのみで、もちろん人工的な香料も果汁も使われていない。一体、どんなお酒なのだろう。

「当社の研究所が、モモの果実のような香気成分を含む日本酒の開発に取り組んでいました。当時、商品企画の部署でも従来にない新しいタイプの日本酒を世に出したいと考えており、それらが一致して商品化が進みました」と語るのは、営業推進部マーケティング課の久野優奈さん。研究の着手から9年をかけて「果月桃」が完成した。甘味と酸味のバランスがとれた爽やかな風味は、「きつともとからお酒が好きな方にも気に入ってもらえる」と久野さん。モモの香りは、冷やしてしばらく室温におくと、最も

よく感じられる。

さて、今回この「果月桃」にとり合わせた和菓子が、「紫野和久傳^{むらさきのわくでん}」のれんこん菓子「西湖」だ。蓮粉(蓮根のでんぷん)と和三盆糖が原料で、菓子は笹の葉に包まれている。京都の料亭「和久傳」が仕立てた生菓子だが、おもたせとして季節を問わず販売されている。くるんである葉を開くと笹の香りが漂い、ぶるぶるとした生菓子が現れる。少し食べると、とろんとした口当たりにはほのかな和三盆糖の上品な風味。そのあと「果月桃」を一口こっくりと。飲めば、爽やかなモモの香りが口に広がり、生菓子の甘味とやさしく混ざり合う。そして、スツキリとしたあと口とともに、清々しい酸味が押しよせる。

「西湖」は杭州市の名所でもあり、かつて中国の文人らは、空に浮かぶ月とともに湖に映る名月をも楽しんだという。秋の夜長、今年の月見は、「果月桃」に「西湖」を取り合わせ、名月を愛でてみたい。



れんこん菓子「西湖」 紫野和久傳 堺町店
京都市中京区堺町通御池下丸木材木町679
TEL 075-223-3600



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」