



京の 日本酒 と 和菓子

ハンケイ
S.O.M.
企画

VOL.20

か げつ ふ とう
「果月 葡萄」と「鳩もち」



「果月 葡萄」
720ml びん詰
1,380円(消費税別)

甘辛	甘	中	辛
濃淡	濃醇	普通	淡麗

実りの秋も深まってきた。秋の夜長、家でほつりとくつろぎたいとき、飲みたいのが、月桂冠の日本酒「果月葡萄」だ。巨峰のような香りが、軽やかな甘みとコクを呼び起こす。ちよつと冷やして飲むと、これが日本酒かと思うほど、馴染みのない人にも飲みやすい。酒造りの工程で生まれる発酵由来の香りを組み合わせ誕生した、新しいコンセプトの日本酒だ。

「もともと、日本酒の発酵過程で生まれる香りに葡萄の香りと同じ成分は複数あるんです。それを巨峰に近いイメージでバランスよくアッサンブラージュして仕上げたのが、このお酒の特徴です」と語るのは、月桂冠総合研究所・製品開発課の青木俊介さん。アッサンブラージュとは、ワインやウィスキーの製造時に異なる酒質をブレンドする手法。大学時代、ワイン醸造も学んだ青木さんには、熱が入る研究だった。試行錯誤の中、アッサンブラージュを繰り返して、巨峰やピオーネのような香りとコク、甘みを感じられる「果月葡萄」が誕生した。そ



「鳩もち」双鳩堂
京都市左京区山端川端町11
TEL 075-781-5262

れだけで飲んでも楽しめるが、生ハムやスモークサーモンなど、シンプルな味のアテとも相性がよい。

今回の「果月葡萄」に合う和菓子を探したところ、やはり、姿形、素材ともにシンプルなものが最高のマリアージュをもたらした。創業明治13年の老舗「双鳩堂」の「鳩もち」。「鳩もち」は洛北にある三宅八幡宮の門前菓子として知られる。米粉に砂糖を加えて蒸し、八幡宮の守り神、鳩をかたどった餅菓子だ。

白い「鳩もち」は味も素朴だ。ひと口かじると、もちもちの食感のあとにほのかな甘みを感じられる。そこで「果月葡萄」を口に含むと、お酒のコクと甘みがお餅の甘味と融合し、口の中で両者をブラッシュアップして混ざり合う。葡萄の香りとさわやかな口いっぱいに広がって余韻が残る。主原料が米同士なのも相まって、鳩もちの素朴さが「果月葡萄」の風味を一段と引き立てる。



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」