

酒かすと朴葉みそ
漬け込んだ飛騨牛
渡辺酒造店が発売

飛騨市古川町の老舗、渡辺酒造店は十七日から、飛騨牛を朴葉みそと酒造りで生まれ酒かすで漬けた「飛騨牛の酒蔵漬け」を発売する。厳冬期の大吟醸の仕込みを前に蔵人に振る舞った店の代々のまかない料理をヒン

トに商品化した。

朴葉みそと酒かすの牛肉料理は、蔵人のほかに取引先の客にも提供しており「商品化してほしい」との声で、地元のスーパランツァホテルと共同で作った。飛騨牛の部位では需要が少ないのも肉を使用。酒かすの発酵作用で肉が軟らかくなり独特の甘みと香りがある。子どもでも食べられ

飛騨牛の朴葉みそと酒かす漬けの新商品を紹介する渡辺久憲さん。飛騨市古川町で



るよう酒かすの配合をさして出荷する。専務抑え、朴葉みそと半々の割合で漬けて冷蔵パックし、十日ほど熟成しない他にもあるが、

これまで良さに気づかなかった。今後も商品化したい」と意欲を見せる。飛騨市神岡町の製めん店・老田屋と共同で酒かすみそラーメンも開発中だという。酒蔵漬けは八十粒三枚入りで五千二百五十円。店のホームページから購入できる。問い合わせは酒造店。電話0577(73)3311へ。(島将之)