

新商品

「飛驒牛の酒蔵漬け」開発

古川町の渡辺酒造店

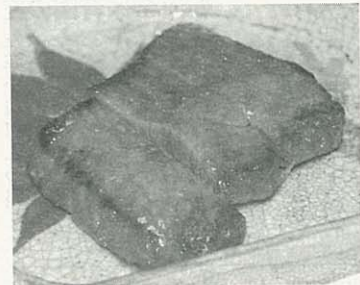
古川町老之町の渡辺酒造店(渡邊久郎社長)がこのほど、企画開発した新商品「飛驒牛の酒蔵漬け」の販売を始めた。

同社が製造する純米吟醸酒「蓬萊」の酒粕と、高山市で製造された味噌を使用して作った朴葉味噌を混ぜ合わせ、古川町の畜産農家「がもう畜産」で育てられた飛驒牛の四等級以上のもも肉を十日間漬け込んだ商品。同町の飛驒古川スベランツアホ



まかない食を特産品化した渡邊専務

食べると、酒粕の風味がほんのりただよ



テルの協力を得て開発した。塩加減や酒粕の風味の度合いなどバランス調整に苦労したが、漬け込んで熟成させることで肉の旨味や柔らかさが増し、甘味のある上品な味わいに仕上がったという。同社の五代目・久右衛門章氏が明治三年、当時商っていた生系の行商のため京都へ行き、そこで食べた牛鍋に感銘を受け飛驒へ牛肉を持ち帰ろうとした際、保存のため朴

葉味噌に漬けたことが始まり。強い塩気を和らげるため、酒造を始めたばかりだった同社の酒粕を味噌に混ぜ込んで味を整えたという。しばらくは、まかない食として蔵人へ振る舞ったり自家消費するにとどめてきたが、やがて同社への来賓などにも提供しはじめたところ、顧客先から商品化の要望を受けるようになり今回、改めて商品としての開発にふみきった。「蔵にはまかない食のレシピはかなりありますが、その良さに気付いていまして、今後もまかない食を生かした商品を作っていきたい」と渡邊久憲専務(44)。同社の主力商品である日本酒とのセット商品も企画したいと話す。来月中には神岡町

の製麺会社「老田屋」と共同開発した「酒粕味噌ラーメン」の販売も始める予定だ。

渡邊専務は「最高の晩

酌シーンを提供したいという思いで『蓬萊』に合う最高の酒の肴の開発にも取り組んでいます。全国に通用するレベルまで品

質を高めていきたい」と意気込んでいた。「飛驒牛の酒蔵漬け」は、一枚八十グラムの肉が三枚入りで五千二百五十円

(税込み)・<http://www.sake-hourai.co.jp/>から注文できる。問い合わせは同社0577-733311へ。