

# MJ

Nikkei  
Marketing  
Journal

日経流通新聞

12月6日(金曜日)

月/水/金 発行

## 酒かす味噌味、体ぽかぽか

### 渡辺酒造店の「酒蔵おかみのお夜食メラーメン」

老舗酒蔵のおかみが考案した酒かす入りラーメン「酒蔵おかみのお夜食メ(しめ)ラーメン」。

1870年(明治3年)に創業した発売元は、飛驒の銘酒「蓬萊(ほうらい)」で知られる酒蔵。そこのおかみの渡辺光子さん(70歳)が約50年前から、酒を仕込む冬季に蔵で働く職人たちの夜食用にふるまってきたラーメンを商品化した。「蓬萊」の酒かすを味噌味のスープにたっぷり加えており、食べると体がぽかぽか温まる。1箱4食入り、1260円。現在は1日限定30箱の販売だ。

開発に当たっては、地元にある飛驒・高山ラーメン製造・販売の「老田屋」の協力を得た。酒かすには特有のコクがあり、甘めのこうじ味噌との相性も良い。スープにはニンニ



クと唐辛子も加えており、一層体が温まる。麺は中太のストレートタイプで、讃岐うどんを思わせるもっちりとした食感だ。

発売元は渡辺酒造店(岐阜県飛驒市、0577・73・3311)。

## この一品

〈開発者から〉

酒蔵のおかみとして、真冬の最も寒い時期に酒造りに励む蔵人たちの背中を50年間にわたって見続けてきた。そんな蔵人の少しでも癒やしになればと、賄いの夜食にラーメンを出すようになった。やがて、そのラーメンは蔵を訪れたお客さまにもふるまうようになり、それが評判を呼び、今回の商品化につながった。

飛驒・高山ラーメンのスープはしょうゆ味だが、今回のメラーメンはあえて従来通り味噌味にした。当社の蔵人たちは全員岩手県出身の南部杜氏(とうじ)で、味噌味を好んだからだ。人気が高いことから、今後は生産量を増やすと同時に、味のバラエティーも広げたい。

(おかみの渡辺光子さん)