

15 広域岐阜 2018年(平成30年)6月13日(水曜日)

日本酒でイタリア料理を

高山 酒造店が新商品お披露目



イタリア料理に合う日本酒として造られた「スイ・スイ・スイ」＝高山市上岡本町で

飛騨市古川町壱之町の渡辺酒造店は、イタリア料理に合う日本酒として新商品「Sui・Sui・Sui（スイ・スイ・スイ）」を造った。高山市のイタリア料理店で完成品をお披露目した。

同店によると、酒米は地元産の「ひだほまれ」を使い、用。日本酒用の黄こうじに酸味のある焼酎用の白こうじを加え、通常の三倍の量のこうじで仕込んだ。コクとさわやかな酸味を併せ持つ甘口で、オリーブオイルやチーズに合う白ワインのような酒に仕上がった。イタリア国旗が目を引くラベルデザインと、飛騨の

豊かな「水」や「酸い」「酔」にちなんだ商品名は、酒造りに協力した上智大の学生が考案した。冷やしてワイングラスで飲むのがおすすめという。

お披露目会には外国人も招待。いずれも高山市の外国語指導助手で、ジャマイカ出身のシェボン・ホワイトさん（左）は「甘さと酸っぱさのコンビネーションがちょうど良い」、南アフリカ出身のデル・スコジーンズさん（右）は「滑らかでイタリアンに合う。炭酸割りもシャンパンみたいでおいしかった。夏に飲みたい」と話していた。

商品は十二日発売。初年度は七百二十リットル入り（千六百二十円、税込み）と三百リットル入り（六百七十五円、同）それぞれ千本ずつの限定販売。

（浜崎陽介）