



「スイ・スイ・スイ」の完成を祝って乾杯する関係者＝高山市上岡本町、イタリア料理店ボッカボーナ

酸味爽やか伊料理にぴったり

日本酒の新商品披露

飛 騨 市 の
渡 辺 酒 造 店

飛騨市古川町老之町
の渡辺酒造店は、イタ
リア料理に合う日本酒
と銘打った新商品「S
リア料理店で完成お披

露目会を催した。
同店では、日本酒の
可能性を広げようと、
今年2月から商品の開
発に取り組んできた。

酒米は地元産の「ひだ
ほまれ」を使用。イタ
リア料理に欠かせない
オリブオイルとの相
性を良くして酸味を出
すため、焼酎用の白こ
うじを加えたほか、通
常の3倍の量のこうじ
で仕込んだ。

イタリア国旗が目を
引くラベルデザイン
と、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。

渡辺久憲社長は「こ
くと爽やかな酸味を併
せ持つ甘口で、冷やし

てワイングラスで飲む 500円、(税別)と3
のお勧め」と話す。 00㍓入り(625
720㍓入り(1円、同)。問い合わせ
は同酒造店、電話05
77(73)3311。
(古宿博史)