

# 土用の丑、キユツと一杯

## 渡辺酒造店 まろやか味の酒開発

イオンで販売

今年21日の「土用の丑の日」に向けて、飛騨市古川町壱之町の渡辺酒造店と、イオンリテールの東海カン

パニー(名古屋市)は、ウナギのかば焼きに合う夏向けの日本酒「蓬萊」に「ごり酒」飛騨ほまれ」を共同開発した。8日から順次販売が始まり、県内ではイオン全5店に並ぶ。

イオンリテール東海では2015年から東海エリアの造り酒屋と連携し、日本酒を共同開発。今年は「食事に向く酒」をテーマに取り組んでいる。今回は、「ごり酒」で、渡辺酒造店が県産の酒米「ひだほまれ」だけで仕込んだ。冷やして飲む夏向けの酒は、すっきりとした味わいものが多いが、ウナギのかば焼きが甘

辛く濃厚なため、すっきりとした中にも、飲み応えを感じられるまろやかな味わいを求めたという。

8日は名古屋市内で商品説明があり、イオンリテール東海の浅野哲也リカーグループプーマーチャンダイザーは「にごり酒は、ビタミンB群を含み、夏バテ予防にウナギとの相性もいい。需要が高まっている家飲みを応援したい」と話した。

1本720ミリ、1320円(税込み)。東海4県と和歌山県のイオン計64店で1200本限定販売する。(瀬戸覚旨)



うな井を手に、限定商品の酒にごり酒「蓬萊」に「ごり酒」飛騨ほまれ」を薦める女性店員＝名古屋市昭和区広路町石坂、イオン八事店