

伝統的製法「蓬菜本みりん」

古川・渡辺酒造店 地元のもち米使用



芳醇で奥深い甘みを引き出した「蓬菜 手造り 本みりん」＝飛騨市古川町の渡辺酒造店で

飛騨市古川町の渡辺酒造店は2日、地元のもち米「たかやまもち」と清らかな水でつくった「蓬菜 手造り 本みりん」を発売した。糖類や添加物を使用せずに伝統的な製法で仕込み、3年間熟成させることで芳醇な香りと奥深い甘みを引き出した。

インバウンド(訪日客)の和食ブームが加熱する中、飛騨地域の酒蔵としては初めてみりんの醸造に乗り出した。餅の製造以外にほとんど使われてこなかった高山市産の「たかやまもち」を活用することで、生産者や地域に貢献する思いも込めた。

和食の調味料としてはもちろん、デザートにかけた

り、そのまま飲んだりしても深い味わいを楽しめるといふ。同店の三好こころさんは「メープルシロップのような甘くてほろ苦い味に仕上がった。バニラアイスにかけて食べるのもおすすめ」とPRする。

500ミリ入りの1本1925円。同店や飛騨地域の小売店などで、初年度は2539本を販売する。

(坂本圭佑)