

花美蔵通信 Vol.10

はなみくらつうしん

白扇酒造株式会社

事業本部 〒505-0303 岐阜県加茂郡八百津町伊岐津志208-3
 蔵元 〒509-0304 岐阜県加茂郡川辺町中川辺28番地
 URL <http://www.hakusenshuzou.jp/>
 E-mail info@hakusenshuzou.jp

皆様 今年の夏は残暑が続きました。まだお厳しい暑さとなりそうです。お身体にはお気を付け下さい。こんな時は味醂林? みりんは現在調味料という位置づけです。しかし、江戸時代は飲み物として特に夏冷し栄養ドリンクのように親しまれてきました。いつか醤油との相性が良いと料理人達の間では隠し味として使用されるようになっていきました。現在では飲むという風習はなくなり調味料となりました。弊社の様にもち米・米麴・米焼酎のみを原料とする味醂林は飲んで料理に使用しても絶品です。伝統的な味醂林は熟成も楽しむ事が出来ず。是非一度フロッツアイスの中に入れて飲んでみては? アルコールを含みます。お気を付け下さい。

アメブロやってます!
<http://ameblo.jp/hanamikura/>



白扇酒造株式会社
加藤 祐基



製造部
森雅宏

花美蔵子が語る!

古々味醂の魅力

こんにちは、製造部の森雅宏です。今回私がご紹介するのは10年近く貯蔵・熟成させた「古々美醂」。当社の味醂には、ご好評いただいておりますレギュラー商品「3年熟成本みりん」などございますが、中でも古々美醂は全く別物。今回はその魅力と楽しみ方を、皆様にお伝えします。



まるで黒糖蜜のようなまろやかな甘さ

もともと味醂は甘いお酒として飲まれていた歴史があり、寝かせるほどに美味しくなります。当社の味醂の材料は米、米麴、米焼酎のみ。伝統製法で作る“本物”だからこそ、熟成が進むにつれて複雑な味わいとなり、それが味や香りに幅を持たせるのです。

古々味醂
 こころみりん
 まるで黒蜜。とろろり極上の甘み。

独特の風味の秘密

初めて口にされた方は、皆さん「デザートワイン? それとも黒蜜...?」と、驚かれるのではないのでしょうか。その芳しさや甘美な味わいは、何かに似ているようで似ていない、味醂ならではのものです。プロの料理人はデザートシロップや、料理の隠し味に使っていますよ。もちろんロックやストレートで、食前・食後酒としてそのまま飲んでも美味しくお召し上がりいただけます。

オススメの楽しみ方

古々美醂の美味しさが一番分かるのは、アイスクリームにかけること。何よりバニラアイスとの相性が最高です! ラムレーズンアイスともまた違った大人の味わいで、ヤミツキになりますよ。

使い方の幅広さも魅力

料理の風味づけはもちろん、飲んで美味しく、黒蜜やチョコレートのようにデザートソースとしても活躍する古々美醂。ぜひあなたならではの楽しみ方を見つけてみてください。なお古々美醂は本物の味醂のためアルコールを含みますが、煮切りをし、アルコール分を飛ばせばお子様やアルコールの苦手な方でも安心してお召し上がりいただけます。

古々美醂林は毎年1,000ℓずつ取り置きして、温度変化が少なく日の当たらない蔵の奥に貯蔵しています。

そのため年間2,500ml・2,000本の出荷と数も限られますので、ご了承ください。

裏面もご覧ください

