

# 白扇酒造通信

Vol. 317

白扇酒造株式会社

本社

〒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](mailto:info@hakusenshuzou.jp)

皆さま、日頃からご愛顧いただきありがとうございます。

酒造りが本格化する時期。今年も醸造祈願を蔵人たちと行い、  
一同、気を引き締めて酒造りに励んでおります。

今年の年末とお正月、皆様どのように過ごされますか？

＊会えない時期を経て、温かい食卓を、大切な人と囲めるように願っています。

いつか皆さまと顔を合わせてゆっくりお話が出来る日を夢見て、

川辺本社を大改装中です。是非遊びにお越し下さい。

これからも皆様の笑顔が作れるように白扇酒造は色々挑戦していきます！ぜひご期待ください！

最近人気の  
白扇酒造のInstagram  
是非ご覧下さい。

<https://www.instagram.com/hakusenshuzou/>

こちらから  
アクセス



白扇酒造株式会社  
加藤 祐基

## ご自宅で簡単に！ もっとヘルシーに！ Let's おせち作り



いよいよ年末が近付いてきましたね！  
年末年始と言えば“美味しいおせち料理”。  
今回、白扇酒造の商品を使って、おせち作りに挑戦してみました！！  
何度も試作を重ねつつ、味見も止まらず…！  
手作りって楽しいですね！

レシピは  
裏面でご紹介！！

今回は「伊達巻」と「黒豆」に挑戦！おせちの中でも甘みのある人気の品を、白扇酒造の商品を使って身体に優しい味に変身させようとレシピを考案していただきました。

なんと伊達巻には「福来純 甘酒」を使います！  
甘酒の麴パワーでふわふわな仕上がりになりました。  
日持ちをさせたいおせち料理なので、ずっとふわふわが続くのは嬉しいですね！

黒豆は「福来純 本みりん」をたっぷり使って主に甘味付けをします。つつい食べ過ぎてしまう黒豆ですが、低糖質に仕上がることで、気兼ねなく食事を愉しむことができますね。  
そして今回、炊飯器で豆を炊くレシピを考案！忙しい年末に“ほったらかしレシピ”は助かります。



表紙の“すきやき”も  
作りました



はやく  
食べたいな～

年末年始の食卓と言えばもうひとつ、忘れてはいけない一品がありますよね。我が家も決まって大晦日は“すきやき”です！今回は「福来純」調味料をふんだんに使った割り下で、お肉も具材も柔らかく仕上がりました。



今年はお客様の声にたくさん励まされ、元気をいただきました！イベントやSNSを通じて、直接お客様のご感想やご意見を聞かせていただけたこと、とても嬉しく思います。これからももっとも皆様へ白扇酒造を知っていただき、伝統的製法を守り続けていけるよう、挑戦を続けていきます！来年も皆様の温かい食卓づくりを応援しております！良いお年をお迎えください。

# 白扇の調味料でカンタンで本格派 白扇レシピ

甘酒入り伊達巻き



本みりん黒豆



すき焼きの甘酒入り  
割り下



ふんわり

甘酒入り伊達巻き

【材料】20~24cmのフライパン

・卵	4個
・はんぺん	1枚
・福来純 甘酒	大さじ3
・福来純 本みりん	大さじ1
・醤油	小さじ1/4
・きび糖	大さじ1

【作り方】

- ① ミキサーに材料を全部入れて30秒攪拌する。
- ② フライパンに油を熱し、①を流し入れる。
- ③ フライパンに蓋をして中火で1分、弱火で15~20分くらい焼く。  
(竹串などで中心まで焼けているか確認する)
- ④ 表面が乾いてきたら火を止め、蓋をして蒸らす。(3分~)
- ⑤ 焼き色が付いている方を下にして巻きすのせ、内側に1~2mmほどの隠し包丁を2cm間隔で入れる。
- ⑥ 巻きすできつめに巻いたら、巻きすの上から端2ヶ所を輪ゴムで止め、巻き終わりを下にして巻きすの上からラップして冷ます。
- ⑦ 冷めたら、形を崩さないように気を付けながらカットして盛り付けて完成。

ほったらかし料理

本みりん黒豆

【材料】

・黒豆	150g
◎水	750cc
◎福来純 本みりん	150cc
◎黒糖(粉末)	80g
◎醤油	20cc
◎塩	2つまみ
・重曹	小さじ1

【作り方】

- ① 黒豆はさっと洗う。
- ② 鍋に◎を入れて湧いたら火を止め、重曹と黒豆を入れて一晩おく。(約8時間/倍の大きさになるまで)
- ③ 炊飯器に2を入れて、おかゆモードで炊飯して3時間保温し、豆の固さを確認する。足りなければ、もう一度、おかゆモードで炊飯して3時間保温する。
- ④ 出来上がったら、黒豆は冷めるまで煮汁に入れてたままにする。

※5合炊きでは記載の量までとなりますが種類によってはふきこぼれる場合があります。  
※炊飯器によってはごはん以外の調理を禁止している場合がありますので取扱説明書をご確認ください。  
※調理後、炊飯器が汚れますのでご了承ください。

砂糖不使用

すき焼きの甘酒入り割り下

【材料】

・福来純 料理酒	200cc
・福来純 本みりん	200cc
・醤油	200cc
・福来純 甘酒	300cc

【作り方】

- ① 材料を全て混ぜる。
- ② お好みの食材と1を煮込んでください。

※お使いになる野菜によって味が濃く感じる場合は、水で調節してください。

伊達巻き  
すき焼き割り下  
に使用  
福来純  
こうじ甘酒



## お料理に活躍セット



福来純  
伝統製法熟成本みりん

9023 720ml詰 3本入 3,795円(税込)



福来純  
伝統製法熟成本みりん・  
料理酒セット

1935 720ml詰 2本入 2,090円(税込)



福来純  
伝統製法熟成本みりん・  
料理酒セット

1938 720ml詰 3本入 3,355円(税込)