



まだまだ暑い日が続いていますが、暦の上ではもうすっかり秋ですね。

皆さまお変わりありませんでしょうか？

日頃からの格別なご愛顧をいただきありがとうございます。

麴と共に「工事」が大好きな私は、この夏も蔵の中の修繕や改造に取り組みました。外構や天井など、蔵に来てくださったお客様を温かくお迎えできるようにと進めております。

本格的な仕込みが始まる冬に向けて、ボトリング工場の機械も新調しました。

気持ちも新たに組み込んでいく所存です。今後とも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

知ってた!?

## 本みりんのために本格焼酎を造っています!



福来純本みりん  
原材料は3つ!

もち米・米こうじ・米焼酎



白扇酒造は焼酎造りで、「本みりん用」と「飲用」それぞれ違った仕込み方で製造しています。ひと手間もふた手間もかかりますが、伝統製法を守り続ける上でとても大切なことなのです。

焼酎製造は私が担当しています!

春先から秋にかけて本みりん用と飲用との焼酎を製造してます!

本みりん用と飲用の違いとはどういうことですか?



焼酎杜氏：東

蒸留方法が違います。飲用は新しい蒸留機の減圧で香りを高く蒸留できるようにしています。一方、本みりん用は米の旨みを引き出すために昔ながらの常圧で蒸留しています。暑い時期に向かって仕込んでいくため、汚染されないように徹底した管理を心がけています。

なるほど~!

蒸留と言っても色々な方法があるんですね!



そうです。福来純本みりんは自社製造の米焼酎を使うことにとことんこだわっているのです。春と秋の本みりんの仕込みに向けての夏が弊社の本格的な焼酎造りの時期になります。

焼酎は、蒸留という作業をするので、出来たものをそのまま口にすることがありません。汚染防止のために、酸が出る特別な麴菌を使うことで、暑い時期の夏でも焼酎が作れるのです!

本みりんの原材料である焼酎の仕込みにもこだわりがたくさんあったのですね!



# 秋の食卓に彩りを!

— 実りの秋をお腹いっぱい味わおう —

福来純 本みりんでお月見

## 満月のお月見団子

〈材 料〉

団子粉……………100g  
カボチャ…… 30g(種とワタを取って)  
絹ごし豆腐…………… 80g位

〈作り方〉

- 1.カボチャは一口大にカット、耐熱皿に並べて水大さじ1/2(分量外)を振りかけてふんわりラップをしたら、600Wの電子レンジで2分加熱後、皮を除いてなめらかになるまで潰す。
- 2.ボウルに団子粉、カボチャ、豆腐の2/3を入れて捏ね、耳たぶくらいの柔らかさになるまで、残りの豆腐を少しずつ加えて調節する。
- 3.2の生地を一口大で同じ大きさになるように丸め、沸騰した湯に入れる。浮いてきてから1分足ったら、冷水にとってバットに団子を離して置き、表面を軽く乾かして完成。

## 本みりんゴマソース

〈材 料〉

◎福来純 伝統製法 本みりん …… 大さじ2  
○黒練りごまor白練りごま …… 大さじ2

〈作り方〉

- 1.◎は600Wのレンジで20秒程熱してアルコールを飛ばす。
- 2.○と良く混ぜてソースを作って完成。

## 特別コラボレシピ



化学調味料不使用

昆布巻・佃煮・和惣菜  
山久たかはし

## にしん甘露煮のアレンジレシピ

### にしんにゅうめん

〈材 料〉4人分

にしんの甘露煮…………… 4枚  
出汁…………… 6カップ  
醤油…………… 大さじ6  
福来純 本みりん …… 大さじ3  
薬味ネギ(小口切り)…… お好みで  
素麺…………… 4束

〈作り方〉

- 1.鍋に出汁、醤油、本みりんを入れて煮立たせる。
- 2.素麺を袋の表示よりも少し短めにゆでて冷水にとり、もみ洗いをしめてぬめりをとる。ざるにあげて水気をきる。
- 3.器に素麺と1、ニシンの甘露煮を盛り付け、お好みで薬味ネギをちらす。



### にしん巻卵

〈材 料〉4人分

卵 4個  
出汁…………… 70cc  
醤油…………… 大さじ1/2  
福来純 本みりん …… 大さじ1/2  
塩 …… ひとつまみ  
にしんの甘露煮…………… 1枚

〈作り方〉

- 1.ボウルに卵を入れてときほぐし、出汁を少しずつ混ぜ合わせ、醤油、本みりん、塩を加えてよく混ぜる。
- 2.卵焼き用のフライパンを熱して油をぬり、卵液を薄く流し入れる。奥にしんを置き、卵が半熟になったらにしんを手前に巻き込みながら卵をまく。空いたところに油をぬり、巻いた卵を奥に寄せて卵を焼いてまく。卵液がなくなるまで繰り返す。
- 3.巻きすで2の形を整える。

