

ツクツクボウシヤココロギが鳴きはじめ、朝夕に涼を感じれるようになりました。

皆様日頃からお引き立てをいただき誠にありがとうございます。

白扇酒造では味醂の原材料である米焼酎の仕込みが一段落し、しばしの休憩。

これから本格的に日本酒の造り、味醂の造りが始まっていきます。

これからの時期の日本酒は冬に造ったお酒をじっくり熟成させた「ひやおろし」です。

今回は生酒とひやおろしの飲み比べと発酵をテーマに企画しました。

是非ご堪能ください。

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

発酵文化とふれあう

今回、ひやおろしとのペアリングでコラボさせていただくのは、岐阜市川原町に店を構える鮎料理で有名な「泉屋」様です。泉屋様は、明治20年から親子5代にわたり100余年、郷土の味と香りを繋ぎ続けていらっしゃいます。

まずは白扇酒造と泉屋様の関係について少しお話させていただきます。泉屋様には昔から弊社の本みりんをお料理に使用していただいております。またお互いに古くから発酵食品を作っていることから、2社が中心となり「岐阜伝統食品を作る会」を立ち上げ岐阜の魅力を発信してきました。

泉屋様と弊社社長は「魚醤に発酵文化のルーツあり!」とカンボジア・ラオス・ミャンマーへ旅に出かけるほどのこだわりようです。

今回ご紹介させていただく商品は、岐阜といえば鮎! ということで「鮎の熟れ寿し」と「若鮎の山椒煮」です。熟れ寿しというと滋賀県の鮎をイメージされる方が多いと思いますが、岐阜県でも古くから鮎で熟れ寿しを作る文化があります。熟れ寿しとは、鮎を塩漬けしてごはんに漬け替え、樽の中でひと夏を越してじっくりと熟成させたもの。乳酸発酵したご飯の酸味と鮎の旨味が絶妙な味わいを醸し出しています。

熟れ寿しは癖が強く食べてくそう…と、思われるかもしれませんが、泉屋様のものは原材料が鮎なのでとても食べやすく、日本酒にもうってつけの肴です。発酵食品は腸を整える働きがあるので、身体にもやさしい一品です。

また、若鮎の山椒煮は薄味仕上げで素材の味わいを活かした逸品。ごはんのお供にもピッタリです。

今回は、岐阜のお酒には岐阜の名産鮎セットを企画しました。ぜひご堪能下さい。



*表示価格は全て税込価格です。



白扇酒造株式会社 事業本部 〒509-0304 岐阜県加茂郡川辺町中川辺28番地

お問い合わせは
フリーダイヤル

お電話の場合 ☎0120-873-976

FAXの場合 ☎0120-873-724

いろんな情報いっぱい! ホームページもお楽しみください <http://www.hakusenshuzou.jp>

送料は北海道、沖縄、離島を除きお届け先国内
どこでも一ヶ所660円(税込)!

一ヶ所へお届けのご注文金額が、
1,500円未満の場合は880円(税込)となります。
3,000円(税込)以上お買上げの方送料無料!

*ケール加算料はご負担願います。
※9/17~10/15の要注分まで。

未成年者の飲酒は法律で禁じられています。未成年者のお申し込みはお断りします。