

■ 産品自慢 —— Vol.8 滋賀県 木之本町

くずどーふ地酒

木之本町は、滋賀県の北東部に位置し、清らかな水が豊富なこの土地では古くから発酵文化が栄え、現在も造り酒屋2軒、醤油醸造所3軒が営業しています。

その造り酒屋の一軒である「富田酒造」と地元菓子店である「菓匠禄兵衛」のコラボレーションにより生まれたのが「くずどーふ地酒」です。

「くずどーふ地酒」の「くずどーふ」とは、「菓匠禄兵衛」が4年前から小豆と3種類のフルーツ味のラインナップで販売し、葛がもつ独特のプルプルとした食感が特徴のゼリー風のお菓子です。日持ちも一ヶ月以上することから、地元はもとより、観光客にも喜ばれています。その「くずどーふ」に、お客様からの「もっと地元色の強いお菓子を」という要望に答え、新メンバーとして加わったのが「くずどーふ地酒」です。

「菓匠禄兵衛」の担当者が、以前から交流のあった「富田酒造」のご主人から地元の酒米を使ったお酒があると聞いて、「これだ!」とピンと来たのが企画の始まりでした。「菓匠禄兵衛」の担当者は次のように話してくれました。

「教えてもらったお酒は醸造アルコールを添加せず、お米の発酵によりアルコールが生成される純米酒でしたので、人工的なアルコールに比べて麴の香りがよく残り、口当たりも丸く滑らかでした。造り酒屋のご主人に『お菓子の材料に合う!』とお墨付きをもらい、早速試作に取り掛かりました」。



くずどーふ地酒 1個130円(税込)

これまでの「くずどーふ」には、すべて「あんこ」が入っていましたが、日本酒の風味を最大限に引き出すために、今回は「あんこ」は入れないことにしたそうです。「『あんこ』を入れない分、これまでと同じような弾力のある食感が出せず、何度も失敗を繰り返しましたが、葛の細かな配合により食感を改善し、最後に柑橘系の果汁を少量入れることで、日本酒がもつ麴の風味をより引き出すことに成功しました」。

現在では、商標登録を取得し、百貨店の催事を基盤に販路開拓しています。地元を愛する方々の温かい思いが伝わるさわやかな「くずどーふ地酒」。冷やしてお召し上がりください!



「くずどーふ」とコラボレーションした富田酒造が作る地酒「七本槍」

お問い合わせ先 有限会社 菓匠禄兵衛 担当 居川信彦
TEL 0749-82-2172