

(株)ウタ

昆布のうま味 日本酒に凝縮

リキュール開発、発売

同市の昆布製造販売の老舗、奥井海生堂の「蔵田利尻昆布」を使用。生産量で本県が全国3位を誇る酒造好適米「五百万石」を使い、岡山酒造(南越前町)が仕込んだ純米酒に、氷砂糖とともに漬け込んだ。昨年5月以来、漬け込む期間や分量などの試行を重ね、3月から販売を始めた。昆布に漬け込むことで、ほのかな琥珀色に仕上がっている。飲むと、うまみと香りが口いっぱい広がるのが特徴。アルコール度数は11度と、一般的な日本酒より低め。主に会食の乾杯酒としての需要を見込んでいる。

商品名は「昆布海道ふくい澤曳」。水先案内をする「澤引き」から着想を得た。打它社長は「蔵で熟成することによって増した昆布と、福井のうまい酒があったから完成した。他の県ではまねができない」と胸を張る。「澤曳」は、先ごろ福

井市の福井商工会議所ビルで開かれた合同プレス発表会で披露された。500ミリ入り1890円。100本を製造、本の販売を目指す。

同社で販売している。今後は県内外の土産店や酒販店へも販路を拡大し、3年後には年間12000

酒、食品小売りのウタ(敦賀市三島町1丁目、打它将社長)は、昆布を漬け込んだ日本酒リキュールをオリジナルブランドとして開発、販売を始めた。かつて北前船が運んだ特産品と、自然豊かな土地が育んだ清らかな水、コメを融合。「福井の物語が詰まった酒」として全国に発信していく。(坂下享)

ウタ(敦賀)



ウタが開発した昆布酒「澤曳」福井市の福井商工会議所ビル