

日刊県民福井 平成25年 3月 8日

(株) ウタ

敦賀に昆布酒誕生

北前船交易の拠点港があり、江戸時代から昆布加工が盛んだった敦賀市で、昆布のうま味を福井の地酒に溶かし込んだ「昆布リキュール」が誕生した。関係者は「嶺南といえば梅酒だが、敦賀を代表する食材を使って新しい酒文化を創造した」と意気込んでいる。

(北原愛)

仕上がりマイルド



純米酒に昆布を漬けた「昆布リキュール」(昆布海道ふく) 澤史(ふく) 17日午前、福井市の福井商工会議所ビルで

この商品は「昆布海道ふく」(澤史)酒、食品販売会社「ウタ」(敦賀市)が企画開発した。

昆布加工、卸の老舗「奥井海生堂」(同)が熟成させた最高級の利尻昆布を、島山酒造(南越前町)の純米酒に漬けた。氷砂糖以外の甘味料は使用していない。アルコール度数は十一度と、通常の日本酒よりもやや低め。昆布の成分が溶け出して琥珀色となっているのも特徴だ。ウタの打它(たた)社長(西)は「日本酒とはまったく新しいジャンルと考

地元業者開発

「梅酒に負けぬ 新たな文化を」

えて」と話す。そのまま冷やして飲んでも、料理酒として使ってもお勧めという。「敦賀ならではの新たな特産品を」と、昨年五月に研究を始め、昆布の種類や量、漬け込み時間などを変えて四十種類以上の試作品を検討。くせがなく上品な利尻昆布のだしを生かして、マイルドに仕上がった。

商品名「澤史」の「澤」は航路を指す言葉。「新しい酒が、地元経済や日本酒業界が元気になる」「水先案内人」になればと、打它社長。四日の発売以降、三日間で四十五本を売り上げ、早くも一カ月の販売目標(六十本)に迫る勢いだ。今後は、東京・南青山にある県のアンテナショップ「ふくい南青山291」や、県内の土産物店などへも販路を開拓し国内外の料理店へもアピールする考えだ。一本五百円入りで千八百九十円。問い合わせはウタ(電話)0770(22)074711へ。