

日本経済新聞 平成25年 3月 8日

(株) ウタ

福井名産 昆布リキュール

酒類と食品の販売を手がけるウタ（福井県敦賀市）は昆布リキュール「昆布海道 ふくい 濡曳（みおひき）」の写真の販売を始めた。地元で加工した昆布を県産の純米酒につけ込み、だし汁のように深みの

ウタが販売

ある味を実現した。老舗の昆布問屋、奥井海生堂（敦賀市）の「蔵囲利尻昆布」と氷砂糖を畠山酒造（南越前町）の純米酒「雪きらら」につけ込み、数週間かけて熟成させた。昆布によって無色だった純米酒

純米酒に漬け込む

は上品な琥珀（こはく）色になる。福井料理を出す全国の高級料理店や東京・南青山の瓶が1890円。初回は一県アンテナショップなどを股向けとして100本を製造した。3年後に年間1200本の販売を目指している。

