

中日新聞 平成 25 年 3 月 9 日

(株) ウタ

昆布のうま味 地酒に溶かす

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い」と意気込んでいる。(北原愛)

敦賀の会社が企画開発

この商品は「昆布海道くまひのうま味」。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。

ウタの打它将社長(西)は「日本酒とはまったく新しいジャンルと考えて」と話す。そのまま冷やして飲んでも、ソーダ割りにしても、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

新しい酒文化創造

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「澤曳」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(六十〜百本)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。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)0747へ。



純米酒「昆布を漬けた昆布リキュール」昆布海道「澤曳」 福井市の福井商工会議所ビルで