

(株) ウタ

敦賀の珍品「昆布酒」好評

風味絶妙で「食前酒に最適」

日本酒の甘みと昆布の風味が絶妙なバランスで口いっぱい。創業90年の老舗酒店「ウタ」(敦賀市)が、原発停止の経済低迷を打破する切り札として、純米酒に高級昆布を漬けた珍銘酒「澤曳」を開発し、大阪など関西圏から注文が多数寄せられている。開発者の打它社長(47)は「新たな特産品になれば」と期待を寄せている。

同市内には原発3基が立地し、地元経済を長年支えてきた。しかし、福島第一原発事故後に長期停止し、地元企業が廃業するなど低迷した状態が続いている。

打它社長は昨年5月、「行動しないと何も変わらない」と一念発起し、日本

前の「澤曳」は、敦賀へ昆布を運んだ北前船にちなみ、水路「澤」を通る船を「曳」く「水先案内人」の意味で、打它社長は「日本経済を先導して」という願いを込めたという。

3月に発表後、注文が殺到し、255本を売り上げて予想を上回った。打它社長は「将来、飛行機内で飲まれ、海外で『敦賀の酒』と認められるのが夢。経済の起爆剤になれば」と夢はふくらんでいる。問い合わせは同社(☎0770・22・0747)。



好評な昆布酒「澤曳」と開発者の打它社長―敦賀市