

【おとな派 エトセトラ】

地酒「驥山」の純米大吟醸と純米吟醸を開発 23日、「B級グルメ」展で発表 袋井

2010/05/22

袋井商工会議所の地酒開発地域ブランド事業委員会(西尾新太郎委員長)はこのほど、袋井の地酒「驥山(きざん)」の高級版となる「純米大吟醸」と「純米吟醸」を開発した。23日に袋井市愛野のエコパスタジアムで開かれる「B級グルメスタジアム」の物産展会場で発表する。

従来の「驥山」は袋井産の低タンパク米「LGCソフト」を使用していたが、今回は兵庫県産の酒米「山田錦」を使用し、純米大吟醸は40%、純米吟醸は50%まで精米して仕込んだ。「驥山」の特徴である淡麗辛口はそのままに、柔らかな深みのある香りが加わった。

「驥山」は、袋井商工会議所が開発、同市山田の国香酒造が醸造し、2007年に発売した。同市出身の書の大家で、無類の酒好きとして知られた川村驥山(1882～1969年)から名付けた。

袋井の新たな地酒として人気を集めているが、一部の消費者・愛飲家からは「贈答用や特別な日のために、よりグレードの高い『驥山』を」という要望が寄せられていた。こうした要望を受け、同委員会は国香酒造と検討・試作を重ね、純米大吟醸と純米吟醸の開発・発売にこぎ着けた。

西尾委員長は「愛飲家の要望に十分応えられるお酒に仕上がった。今後はより価格の安い庶民的な『驥山』の開発も目指したい」と話した。

価格は720ミリリットルで、純米大吟醸が3500円、純米吟醸が1950円(税込み)。一般向けには6月1日から市内約20カ所の酒販店で販売を開始する。問い合わせは袋井商工会議所<電0538(42)6151>へ。



袋井商工会議所が開発した袋井の地酒「驥山」の純米大吟醸(右)と純米吟醸＝袋井市総合センター

静岡新聞社・静岡放送オフィシャルサイトに関するお問い合わせ、ご意見などは、webmaster@shizuokaonline.comまで。

Copyright©2008 The Shizuoka Shimbun and Shizuoka Broadcasting System., All rights reserved.
掲載の記事・写真および図版の無断転載を禁じます。

