

県内酒造、菓子とコラボ

八海醸造 バウムで新店

県内の酒造会社が地元の菓子店と連携し、地酒の酒かすなどを使った新商品を開発する動きが活発になってきている。菓子店は新しい食材への取り組みにより、新たな顧客の開拓が期待できる。酒造各社も、自社製品の認知度の向上や地域振興などにつなげていきたい考えだ。



八海醸造が開店した「さとや」には喫茶スペースを併設（南魚沼市）

新たな客層開拓

清酒「八海山」の蔵元、八海醸造（南魚沼市）は、今月中旬に喫茶スペースのある菓子店「さとや」を開店した。店内にはパウムクーヘンが焼ける機械を導入したガラス張りの工房を設けた。洋菓子専門店「パティスリーシユクレ」を経営する佐藤屋製菓（同）の佐藤浩一社長が指導する。パウムクーヘンは2種類を焼く。1つは八海山の酒かすを主に練り込んだ

だ「酒粕パウム」。八海山の新鮮な酒かすはまろやかで軽いのが特徴。酒かすには体にいい成分が残っているため、健康志向にも合うという。女性の好みにも合わせ、お酒らしさはあえて強調しない工夫を凝らした。

越後鶴亀

酒かすのクッキー

新潟県内で洋菓子店を展開する美松（長岡市）のリヴィエールヴィウァン店（同）は酒かすを新潟県産の米粉の生地に練り込んだ焼き菓子「酒粕クッキー」（缶入り）の販売を10月1日から始める。酒かすは旧上原酒造の経営を引き継いだ越後鶴亀（新潟市）が提供した、新潟県産の酒造米「白

もう1つの「八海樽夢（パウム）」は生地には酒かすを一切使っていない。表面に雪をイメージして、八海山の吟醸と砂糖を合わせて溶かしたものを塗っている。さとやの2階の喫茶スペース（20席）は大きな

窓からゴッホが「望遠鏡」を覗きこむ。八海醸造が菓子店を誘致した地域には四季の森林を染しめる散策路などもある。「魚沼の里」と名付けて地域住民の憩いの場として整備する構想を進めている。

藤で造ったものだ。白藤をつくるにあたってはコメ生産者のエコ・ライス新潟（長岡市）に東京家政大学の学生たちが農作業を手伝って協力。4年かけてよみがえらせた。東京都内で26日までに行われた大学発の食品を紹介する「大学は美味しい!!」フェアでは、東京家政大の出演アリス

で酒かすクッキーも出品され、好評だった。酒かすを使った商品の人気が広がる一方で、癖のある酒かすの強い香りが苦手という人も多い。新潟県醸造試験場では乳酸菌を使って酒かすを2次発酵させる技術を開発。乳酸菌の働きにより癖の強い酒かすがヨーグルト風になるとい

う。新潟県酒造組合が新潟発の新たな食材として「さかすけ」のブランドで普及に努める。菓子製造の芳林堂（魚沼市）は2年前に緑川酒造（同）から酒かすを2次発酵させた「さかすけ」を使った商品がでないかという提案を受けた。昨年春からレアチーズケーキ風の「ほろよいうさぎ」として魚沼市内の店舗で商品化を実現。もともと1987年から緑川酒造の純米吟醸酒「緑」を使った「地酒ケーキ緑川」を製造販売している。新潟発の食材として特徴が出る「ほろよいうさぎ」も「緑川」につながるもう1つの商品に育てたい考えだ。