

# 甘酸っぱく爽やか どぶろく発売

2020/12/25 11:04 長崎新聞

長崎県諫早市土師野尾町の酒造会社、杵の川（瀬頭信介社長）は21日、さまざまなジャンルの料理に合うどぶろく「長崎どぶろく」（500ml入り）の販売を開始した。

純米吟醸酒などに使用する等級米以外の酒米も、無駄なく使用し付加価値の高い酒とするため、全国的などぶろく人気を背景に開発した。（中略）瓶詰め後に2次発酵させ（中略）、微発泡性の甘酸っぱく爽やかな味わいに仕上げた。特に肉料理などに相性が良いという。

昨年6月に福岡県の企業と共同開発したリキュール「長崎出島ジン DENNOSHIN1812」（510ml入り）も、全国から注目を集めます。



「長崎どぶろく」（左）と「長崎出島ジン DENNOSHIN1812」一諫早市、杵の川



瀬頭信介社長

江戸時代後期の1812年、長崎奉行所の役人だった茂伝之進（しげでんのしん）が、オランダ商人に祖国をしのんでもらうために作ったとされる、日本で初めてのジンの味わいを再現した。ジン独特の香りのもととなるジュニパーベリー（針葉樹ネズの実）を通常の3倍使用し、カステラに使用するザラメ糖を漬け込んだ甘めの味わいで、ウイスキーを思わせる琥珀（こはく）色。トニックウォーター やソーダで割ると甘い香りや深い味わいが際立つ。

瀬頭社長は「新たな挑戦は日本酒造りにも生かせる。コロナ禍で暗然たる皆さん的心を癒やす一助になれば」と話した。