

# 「鬼も逃げ、福呼ぶ辛口」

寒北斗酒造(嘉麻市大隈町)は3月、こつてり味の福岡グルメに合う新銘柄「DIABLO」の試験販売を始めた。日本の「伝統的酒造り」は昨年、国連教育科学文化機関(ユネスコ)の無形文化遺産に登録され、日本酒への関心が高まっている。杉田祐二社長(62)は「福岡で多くの人に飲まれ、日本酒が世界中に広まるきっかけにしたい。好評だったら本格販売に切り替える」と話している。

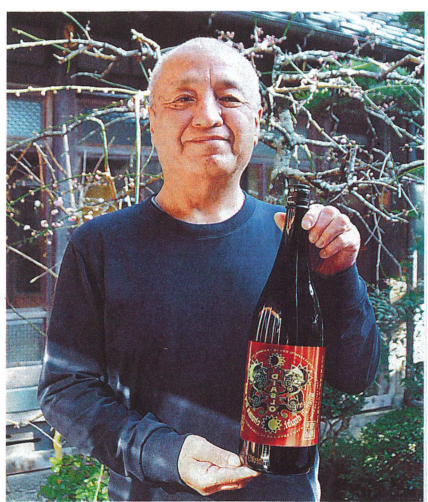
## 嘉麻市の寒北斗酒造

DIABLOは、イタリア語で「鬼」「悪魔」を意味し、「鬼も逃げ出し、福を呼ぶ辛口酒」との思いを込めて名付けた。「キレが良いピリ辛で、香味のバランスがよいのが特徴」(杉田社長)。

「福岡のおいしい食事は、その土地の酒と一緒に味わってほしい」と考え、昨年末に開発に着手。蔵の代表銘柄「寒北斗」の製造過程に「工夫を凝らしながら、神経を使って作り上げた」自信作だ。完成した日本酒は、蔵に持ち寄った博多和牛や明太フランスパン、焼き鳥と一緒に味わい、相性を確認。ピリ辛の酒とのペアリング(組み合わせ)で、口の中に生臭さや脂っこさが残らずに料理を楽しめたという。

# 福岡グルメさらにおいしく

蔵元お薦めの飲み方は、DIABLOと炭酸水を1対1の比率にしたソーダ割り。杉田社長は「和食はもちろん、イタリアンや中華など、どんなジャンルの料理でも選んでもらえる日本酒になればうれしい」と期待する。四合瓶1600円(税抜き)、一升瓶2800円(同)。問い合わせは寒北斗酒造0948(57)0009。(岩崎さやか)



「福岡グルメと楽しんでほしい」とDIABLOを手にする杉田祐二社長

# 西日本新聞

西日本新聞社  
〒810-8721  
福岡市中央区天神  
1丁目4番1号  
☎092(711)5555(代)

2025年  
3月23日  
(日曜日)

