

# サライ



SUPER PREMIUM MAGAZINE SERAI

## 皿の魔法

「食」を通して生き生きとした街を作る10の法則  
コミュニティを変える

対談 アリス・ウオーターズ & 奥田政行

47 CLUB X 美味サライプロデュース

「究極のおせち」

別冊付録 厳選美味カタログ

「旨いもの」取り寄せ帖

パイクレーを変えたシニバニスオーナー

山形を変えたアレクサ・チャコフ・シニホ

特別DVD付録 一流に学ぶ料理教室

講師 菊乃井

村田吉弘さん

「ジャラン産鴨のロース」

「筋子から作る」

「新イクラの醤油漬け」

講師「オテル・ドゥ・ミクニ」

三國清三さん

「シーフードクラクラン」

ソースオランダーズ」

「和牛のたたきミクニ風」

# 加賀丸芋焼酎のみよし

## ◎宮本酒造

地域の人々の想いが込められた  
上品でまろやかな味の芋焼酎

「加賀丸芋焼酎のみよし」は、平成19年、金沢の南西に位置する能美市の、地域ブランド事業の一環として誕生した。作り手は、日本酒「夢醸」などを醸している地元

の老舗・宮本酒造。5代目蔵元の宮本周司さんは、地域の要請を受けて、初めて焼酎造りに挑んだ。「酒造りはその土地の水や米など、自然の恵みで成り立っているもの。この地で生きていく限り、地域を守っていききたい。そんな想いでこの焼酎を造りました」と、その意気込みを語る。

原料は地元特産品の加賀丸芋。山芋の一種で、栄養価が高く粘りが強い。日本料理や和菓子の職人に珍重されている高級品。仕込み

「のみよし」を作るために、新たに導入された蒸留器。すっきりした味にするため、焦げ臭が出ないように配慮して蒸留する。

に使うのは、味や品質に問題がないのに、形やサイズが規格外のたぬ市場に出せなかった芋だ。

すっきりと上品な味に仕上げたこの焼酎は、芋焼酎特有の独特な匂いがなく、ふかした芋のように甘くやわらかな香り。味も芋焼酎の概念を超越したまろやかな喉越しになっている。癖がないぶん、繊細な和食にも合うと評判だ。

「醸造はもちろん、ラベルやパッケージ制作まですべて能美市内の業者により実現した。多くの人の想いがこもっています。ぜひ飲んでみてください」と宮本さん。まずはロックでお試しを。その後、はちよこ一杯の水を入れて割り、割で味わってみるのもいい。



↑「のみよし」の原材料、加賀丸芋。おろすと箸で持ち上げられるほど粘りが強い。県内生産量の8割を能美市で栽培している。



↑宮本酒造の蔵元社長、宮本周司さん。近江商人の精神をもじって「売り手よし、買い手よし、地域よし」を旨に活動を続ける。



↑宮本酒造の創業は明治9年。白山の伏流水の井戸水と、同じ水系の田で作られた酒米で酒造りに動んできた。

↑「のみよし」のラベルデザインは金沢美大へ制作を依頼し、学内コンペで選ばれた作品。これに「能美はよし、飲んで善し、呑んでもよし」のコピーを添えた。

