

越前焼で地酒「うまい」

飲み口広めの盃 甘み強く

福井40人、唎酒師と食談会

福井市出身の日本酒唎
酒師友田晶子さん(東京)

と歓談しながら料理を味
わう「食談会」が18日夜、
同市の通称浜町の料亭
「開花亭」で開かれた。

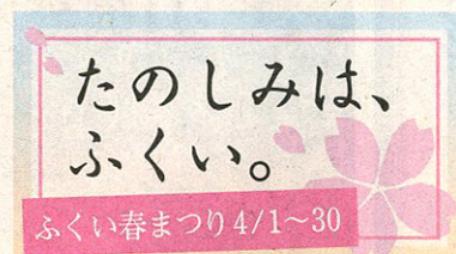
友田さんが越前焼工業協
同組合と作った盃「美
味平盃」が
初披露され、約40人が地
酒を味わい至福のひとと
きを楽しんだ。

美味平盃は「酒をより
おいしく飲める酒器」を

コンセプトに作られた。
小皿のように飲み口が広
いのが特長。参加者は口
が狭い盃とで酒を飲み比
べ「全然違う」「甘みや
うまみがより強い」など
と良さを堪能していた。

美味平盃は19日から、
県内の酒類販売店と越前
焼の館(越前町)などで
販売する。鯖江市織維協
会が伝統の石田縞で作っ
た巾着付きで7350円。

ふくい春まつりの中核
イベント「たのしみは、
ふくい。」の一環。今後
(22日)などがある。問
(57) 5140。



参加者と歓談しながら、美味平盃でお酒を味わう
友田さん(右手前)=18日夜、福井市中央3丁目

は、浮世絵から江戸の暮
らしを読み解く歴史講座
者センター=☎0776