

謹賀新年





「清酒 明石鯛シリーズ」 おめでたい清酒で邪気払い

「焼鯛」の季節だ。アンコたつぷりのあっちの方ではない。いわゆる尾頭付きの鯛を一尾そのまま焼きにしたもので、お食い初め、七五三、長寿のお祝いなど祝膳に提供されるめでたい鯛料理のこと。なかでもお正月の「にらみ鯛」は関西、とくに京都や大阪の習わしとして知られている。

コロナで明け暮れた2020年を払しょくしようと、おせちとともに「にらみ鯛」の販売を強化したという関西陣の声が届いた。外出ができない分、家で食べるものにお金をかけようというのは、コロナ正月（↑いやな名前だ）の庶民の気分のように、ここは天然物の明石の鯛を奮発というご家庭もあると聞く。

我が家もそう。あ、いや、お酒の話。「清酒 明石鯛」は、兵庫県明石にて江戸末期より醸造業を営み、大正時代に明石酒類醸造株式会社として創業した老舗が造る、なんともおめでたいブランド名のお酒だ。

海峽の荒波を受け元気に跳ね飛ぶような鯛のイラストが印象的な「清酒 明石鯛シリーズ」は、純米大吟醸原酒、大吟醸原酒、特別本醸造原酒、特別本醸造、本醸造が揃うが、個人的には「特別純米」が好み。華やかすぎないフルーティーさに、米の旨味と心地いい余韻があり、なめ

らかでクリーミーでリッチな味わいを楽しめる。

思えば、明石は、北隣に日本一の酒造好適米「山田錦」の里が控え、明石の鯛（こちらは魚の方ね）をはじめ、タコや鰹、牡蠣など、淡いながらも奥深い、典雅な味わいの海の幸に恵まれ、それらがうまい酒を育んできた歴史がある。そんな環境で生み出される「清酒 明石鯛」は、国内はもとより海外でも高評価を受けており、世界10カ国に輸出され、数々の国際コンクール受賞も果たしている。



清酒 明石鯛 純米大吟醸原酒720ml (4000円)、清酒 明石鯛 大吟醸原酒720ml (3300円)
清酒 明石鯛 特別純米酒720ml (1700円)、清酒 明石鯛 特別本醸造原酒720ml (1500円)
清酒 明石鯛 特別本醸造酒720ml (1200円) ※画像右から、全て消費税別

なら、全国のグルメをかき集めて、ええい、プチ贅沢、だと思気込み、マイ御神酒は「明石鯛シリーズ」で新年の邪気払いとするのだ。

▼問い合わせ 明石酒類醸造 : TEL078-919-0277、 info@akashi-tai.com