

「一滴にも三年の魂」岐阜 白扇酒造「福来純 三年熟成本みりん」のご紹介

みりんを表現する文字は色々あります。現代は「味醂」という表記が用いられますが、古くは「密林酒」「蜜醂酎」とも呼ばれ、「美醂酒」という表記は江戸時代から当地で使用されていました。

白扇酒造は、岐阜の片田舎町で、古くから「（美醂屋）びりんや」として、地元の人々に親しまれてきました。白扇酒造のある美濃の国、川辺町。文字通り、飛騨川の流域の静かな町です。緑豊かな山と清らかな川に囲まれた、水に恵まれた土地で、ここでしかできないおいしい製品を造り続けています。地元飛騨古川産の優良品種もち米「かたやまもち」を使用し、一つのみりに3年の歳月をかけて、誕生させるのです。

まろやかで、料理をべっぴんさんにする為には、厳選された原料と洗練された職人の技術と、自然なときの流れが重要なのです。皆様へ御案内させて頂く「みりん」には三年間の歳月がどうしても必要なのです。



左：3年熟成されたみりん
右：搾りたてのみりん

魂を込めた「みりん」造り

地元産のもち米に、純米焼酎を加え、米麴で90日仕込みます。昔ながらの「木槽（きぶね）」の中に、丁寧にもろみを酒袋に入れて、積み重ねていきます。大量生産をする大手メーカーであれば、この酒袋の上から機械的に圧力をかけてみりんを抽出するのですが、白扇酒造は酒袋の積み重ねた自然な重みで抽出します。当然圧力がかかる度合いが少ないので、大量には抽出できませんが、口に入れた際に違和感のない、綺麗な部分のみが抽出できるのです。

このみりんは蒸したもち米、米麴、米焼酎以外の添加物は一切使用せず、また加水もしていないというこだわり方で醸造されています。機械的に圧を掛けて搾れば、容器いっぱい液体がでるのですが、綺麗な部分だけを抽出すると左図のように容器の約半分くらいしか、取れません。白扇酒造は、究極の旨さを抽出する為、しぼりたてのまま三年間貯蔵し、ゆっくりと熟成させるのです。三年熟成させると、とげとげしさがなくなり、熟成ならではの穏やかな甘さに複雑なうまみ加わります。熟成に3年かけた深くまろやかな自然なあまみたっぷりのみりん。時を越えた、飲んでおいしい味の「原点」ともいえるみりんです。

本当にお使い頂きたい手間隙掛けた味醂です。

福来純 三年熟成本みりん

500 ml 790円（消費税込み）

他に1.8Lもございます・

