

2008年(平成20年)2月8日 金曜日

岐 阜 新 聞

ビジネス & 経済

大吟醸ケーキ、あす発売

飛騨市の
渡辺酒造店 芳香、まろやかさ絶妙

飛騨市古川町老之町の
造り酒屋「渡辺酒造店」
は、カステラの生地
に大吟醸酒をたっぷり練
る。



近年、酒かすを使った
和洋菓子が各地で生産さ
れ、人気を集める中、同
酒造店では、日本酒本来
の香り豊かなおいしさを
伝える新商品になれば
と、オリジナルの酒ケー
キを考案。千葉県のケー
キ製造メーカーと協力し
て開発にあたった。

酒ケーキは、カステラ
生地を焼き上げた後、辛
口の大吟醸酒「蓬莱」に
.....
渡辺酒造店の新商品「蓬
萊 禁断の大吟醸ケー
キ」は飛騨市古川町老之
町、同酒造店

漬け込んでからアルミ箔
(はく)に包み、約一カ
月間かけて生地と酒をな
じませる。きめ細やかな
舌触りとまろやかな味わ
いが特徴で、大吟醸のフ
ルーティーな香りが口の
中に広がる。

渡辺久憲専務(左)は
「大吟醸を使ったケーキ
は全国でも珍しく、いま
でにない新しい地元の特
産品です」とPRする。

一箱(四百四十個)千五
百八十円。問い合わせは
同酒造店、電話0577
(73)3311。
(古宿博史)