

カカオと日本酒 融合の味

【新潟】尾畑酒造（新潟県佐渡市）は27日、日本酒ベースのショコラリキュール風の商品「真野鶴・酒呼楽（シュコラ）」＝写真＝を発売する。日本酒のショコラリキュールは極めて珍しい。

良質なカカオを日本酒に3か月以上漬け込んで作った。アルコール度数は17.5度。カカオの香りと日本酒の風味が融合し軽快な飲み口が売りだ。温めてストレートで楽しめるほか、牛乳や生クリームなどと合わせ、カクテルとしても味わえる。

500ミリ入りで2310円。ティラ

ミスなど洋菓子の材料としても利用できそうだ。2000本の限定販売。好評な場合は追加製造も検討する。

尾畑酒造

は1892年の創業以来、佐渡島で酒造りに取り組み「真野鶴」が代表銘柄。エールフランスの機内酒に採用されるなど味の評価が高い。



10当地ニユ

日本経済新聞

1月11日

月曜日