

とっておきの 果実酒用 米リカー

組合員が開発に参加した、新商品が誕生!



▲左:仕込み1カ月後

下呂市萩原で代々続く老舗の酒蔵「天領酒造」とコープぎふで、お米を原料にした新たな果実酒用リカーを開発しました!今回は天領酒造を訪れ、開発ストーリーや商品に込めたこだわりについて取材しました。

味わい豊かな
果実酒が作れる
「米リカー」

とっておきの
果実酒用米リカー 720ml
本体価格 1,180円
税込価格 1,298円
コープのお店で取り扱いがあります。
※20歳未満の方への酒類の販売は致しておりません。



POINT 1 米を原料にしたリカー

糖蜜を原料とした一般的なホワイトリカーは、複数回蒸溜するため無味無臭になります。一方、米を原料に1回の蒸溜に留めた米リカーは、米の風味や味わいが残るのが魅力。果実酒にした際も、まろやかで深みのある味に仕上がります。

POINT 2 甘さ控えめ

米リカーはホワイトリカーよりも風味が豊かなので、砂糖の量を通常よりも40%ほど少なくできます。甘すぎない果実酒を作ることができます。

組合員も開発に参加しました!

天領酒造がある下呂市の益田支所エリア委員の皆さんが、商品づくりやパッケージデザインについて意見を出し合いました。

パッケージに「青梅500g用」と書いてあった方が分かりやすいと思います!



飲み切れるサイズでいいですね!



家庭で作るのにはちょうどいい量。梅が余ったら同量の砂糖で漬けるとおいしい梅シロップになります!



▲開発メンバー

組合員に聞きました!

作ったことのある果実酒は?

サクランボ、ゆず

簡単でおいしいですよ。サクランボは、ほのかな香りと味がして美酒です。柚子はほろ苦い味が良いです。どちらも食前酒に良いと思います。(50代/多治見市パラさん)



かりん

かりん酒は咳止めになります。少し甘めに、氷砂糖を多めに入れるととってもおいしいです。酒好きのお友達に「咳止めだよ」と言ってあげたら「咳はでないけど毎晩飲んだらなくなった。おいしかったよ」と言っていました。(70代/池田町マコママさん)



飛騨の恵み・実りをいかす天領酒造の酒造り!

飛騨山脈の地下水

天領酒造では、酒の仕込みから冷却作業まですべての水に地下10mから汲み上げた地下水を使用。飛騨山脈が育む良質な水は日本でも珍しい超軟水で、ミネラル分が少ないためゆっくと発酵が進み、口当たりがなめらかなお酒に。



飛騨特産の酒米「ひだほまれ」

ひだほまれは、寒暖差が大きい飛騨地方で栽培される日本酒造りに最適な酒米。大粒でたんぱく質が少ないため、豊かな味わいと高い品質のお酒になります。天領酒造では、地域の農家から仕入れたひだほまれを使用し、自社精米しています。



徹底した衛生管理体制

2021年に、製麹から発酵、压榨などの工程を完全空調の密閉空間で行う新たな酒蔵を整備。センサーによる温度管理などの最新技術と杜氏の技を組み合わせ、お酒の安定供給に努めています。



天領酒造株式会社
[岐阜県下呂市萩原町萩原1289番地の1]

お話を聞いた方

天領酒造(株) 相談役
うえのだ りゅうへい
上野田 隆平さん



ふもふも



製麹室

計りで水分量を測りながら、杜氏※1と蔵人※2が手作業で麹の出来を判断。

原料処理室

酒米は気泡をぶつけて洗う手法、ナノバブルで洗米。徹底した菌の管理で、味の再現性がアップ!!

発酵室

センサーで計測した温度を端末で確認し、温度管理を徹底。

压榨室

カビの繁殖を防ぐため低温の部屋で压榨し、すぐにタンクへ入れ貯蔵。

※1…[杜氏]日本酒造りを取り仕切る責任者 ※2…[蔵人]日本酒造りに従事する人



梅酒の作り方(減糖タイプ)

- 【材料】
- とっておきの果実酒用米リカー……………1本(720ml)
 - 青梅……………500g
 - 国産甜菜100%のグラニュー糖…250g(甘口が好きな場合は500g)
 - 赤糖(なければグラニュー糖)……30g
 - 容器(ビン)

【作り方】

- ①ピンはアルコールで拭いてよく乾燥させる。下処理をした青梅の水分をしっかりと拭き取ってからビンに入れる。
- ②グラニュー糖と赤糖を加える。
赤糖を入れると、コクが増します。
- ③とっておきの果実酒用米リカーを注ぐ。
- ④冷暗所で保存する。
約2カ月ほどで飲めます!

青梅の下処理

梅の選び方 傷が無く、色味の変化が起きていない青梅を選ぶ。

梅の下処理 ①ヘタ取り
梅のヘタを、串や爪楊枝などを使って丁寧に取る。

ポイント1
梅の実が傷つかないように注意!

②あく抜き
ヘタを取った梅を冷水でよく洗って表面の汚れを取ったら、実がすべて浸かるほどの水を入れてあく抜きをする。

ポイント2
長時間行うと色味の変化の原因に! 約2時間前後のあく抜きがベスト。

作り方の動画も見てください!
天領酒造(株) 営業部
ほんのだ たくと
半野田 拓人さん



ザクロ

色がとってもきれいなピンク色。牛乳で割ってもおいしいですよ。(70代/各務原市ねこちゃんさん)



すもも

冷凍してから漬けるので失敗なしです!甘さ控えめに出来るのも手作りの良いところで、男性にも飲みやすいようでした。今は薬膳酒(クコの実、高麗人参)を漬けているところです。(40代/多治見市もん太郎さん)



キンカン、りんご

授乳中のため私は飲まず、取り出した果実のアルコールを飛ばしてお菓子作りに利用しました。子どももおいしいと食べていました。(30代/各務原市キキさん)

