

純米酒の香り 高級チョコに

栗原の洋菓子店、あす発売

栗原市築館の洋菓子店「パレット」が、地元産の「漢方米」で作った地酒入りの高級チョコレットを5日に発売する。地酒は「綿屋」銘柄で知られる同市一迫の金の井酒造が提供。チョコレットも「純米酒シヨコラ綿屋」と名付けた。

スイスの高級チョコレットの中に特別純米酒「院殿」を閉じこめた。院殿は、漢方草入りの餌で育てた牛の堆肥(たいひ)で栽培した漢方米、ひとめぼれが原料。清酒の風味を残しながらシロップで甘みを付け、ビタ

ーチョコと調和させた。直径25ミリの4個入りで1200円(税別)。容器は「綿屋」の焼き印が入ったケヤキ材の一合升で、同市築館の南部屋印刷がパッケージを担当した。

新商品の開発は、パレットの高橋寛社長(51)が焼酎入りのチョコを食べたのがきっかけ。金の井酒造の三浦幹典社長(48)に相談し、吟醸酒、大吟醸酒などで6種類を試作した結果、「酒の香りがしつかり残る」と院殿を採用したという。

純米酒シヨコラはパレットの築館本店と古川店(大崎市)で販売。近日中に首都圏や東北にある金の井酒造の特約酒販店約20店でも取り扱う。

パレットも、漢方米を栽培した栗原市築館の農業関村清幸さん(57)も国の農商工連携事業の認定を受けている。高橋社長は「地元のブランド力を生かした新商品を作りたい。農商工連携の先進モデルを目指したい」と話している。

024 (521)	3331
FAX024 (521)	0323
郡山	
024 (995)	3757
いわき	
0246 (23)	0050
相馬	
0244 (36)	2606
会津若松	
0242 (27)	0275
白河	
0248 (23)	2757



栗原の地酒「院殿」が入った「純米酒シヨコラ 綿屋」