



こぼれ梅 もちもち飛鳥山のご案内

2024年6月

杉井酒造 〒426-0033

静岡県藤枝市小石川町 4-6-4

TEL : 054-641-0606 FAX : 054-644-2447

いつもありがとうございます。今年もこぼれ梅ともちもち飛鳥山の発売を行います。

こぼれ梅ともちもち飛鳥山の造り方

もち米、米麴、本格焼酎をタンクの中に入れ、その醪を二か月間熟成させます。その後、醪を袋に入れ、二日間かけてゆっくりと圧をかけていき、袋を搾っていきます(上槽)。その際に袋には固体分のみが残り、液体分(みりん)は流れ出ます。

固体分は一般的にみりん粕またはこぼれ梅と言われ同じ意味合いで使われています。一方で弊社では、袋に圧力をかけていく際に、**液体分が残った上槽途中のものをこぼれ梅として、最後まで搾ったものをみりん粕として弊社では呼び分けしています。**こぼれ梅は梅の花に似ている事が由来と言われていますが、江戸時代と異なり、みりんを多く得るため、機械で高圧をかけて搾ると粕はシート状になってしまい、梅の花には見えないからです。弊社のこぼれ梅は江戸時代と同じように粕も食べる事を前提とする事で、甘味が多く含まれ、料理に使いやすい、そのまま食べてもおいしい商品となっております。

また、搾らずに醪をそのまま瓶詰めしたのが、もちもち飛鳥山となります。



製品の特長と使用用途

みりんと同様に料理に甘味を足す時に使います。みりんと比べ、料理に深み、コク、旨味が増します。糖分の多くは液体分に溶けているため、**甘い順にもちもち飛鳥山>こぼれ梅>みりん粕**となります。固形分が残っていますので、みりんを使う時と触感が異なります。また、含んでいる液体の量が違うため、**それぞれの商品で舌触りに違い**があります。アイスにかける場合はもちもち飛鳥山、味噌汁やスープに溶かす場合はこぼれ梅、奈良漬等乾燥している必要がある場合はみりん粕、と求める触感や甘さに合わせて商品を使い分けてください。

もちもち飛鳥山

使用例) シチュー、味噌汁、肉じゃが等、コクやつぶ感が欲しい時、アイスにかけて常温保存可(色が変わりますが問題ありません)

希望小売価格
(10%消費税込)
450g 1,540円
150g 660円
瓶詰め次第順次配送中



こぼれ梅

使用例) お好み焼き、炒め物、そばろ等触感を活かしたい時、そのままおやつとして冷蔵保存が好ましい

希望小売価格
(8%消費税込)
500g 713円



※みりん粕については20kgのみ発売ですので、お問い合わせください。