

"初物" 同士のコラボが実現 芋焼酎と味噌のマリアージュ コラボレシピ

《11月1日は「本格焼酎の日」》

皆さまは本格焼酎にも「新酒」があることをご存じでしたか？

芋焼酎の新酒は、その年に収穫されたさつまいもで造られた蒸留したばかりの焼酎のことです。通常の焼酎は、蒸留後、半年から1年ほど寝かせて瓶詰めされますが、「新酒」は蒸留後間もなく瓶詰めされるため、できたての風味を味わうことができます。

《味噌の初物 味噌ヌーボー初熟》

『味噌ヌーボー 初熟』は味噌業界では珍しい旬を謳う「初物」の味噌です。国産原料で仕込み、出来立てのフレッシュな味わいをご堪能いただけます。今年の初熟の味わいは、甘酸っぱい果実を思わせるようなフレッシュでフルーティーな風味に加えて、年月を経た味噌のうま味を同時に感じられることが特徴です。

《驚くほど美味しいマリアージュ！芋焼酎と味噌》

今回コラボさせていただいた濱田酒造様の芋焼酎「海童 祝の赤」と「海童 焼き芋」は味噌と相性抜群です。こっくりとまろやかな口当たりの芋焼酎に、味噌を合わせると美味しさの相乗効果が生まれます。

そこで今回は、それぞれの芋焼酎とマッチする味噌を使ったコラボレシピを2品ご紹介します。



コラボ商品情報

商品の魅力について株式会社濱田酒造の原 健二郎様にお話をうかがいました！



【濱田酒造様】プロフィール
商品開発研究室長 原 健二郎

だいやめを生み出した商品開発研究室の立ち上げメンバーのひとり。

子どもの頃から自然に触れることが好きで農学部へ進み、さつまいもの研究を行っていたことがきっかけで濱田酒造へ入社。25年以上にわたり、さまざまな商品につながる研究と開発に携わってきた。

海童 祝の赤

かいどう いわいのあか

本格芋焼酎「海童 祝の赤」は、新鮮な鹿児島県産のさつまいもを使用し、甘い味わいが特徴の赤芋の原酒をブレンドしています。コクのあるまろやかな飲み口は、お味噌を使用した料理とも相性抜群です。また、いちき串木野市から望む東シナ海の夕陽をモチーフにした赤いボトルは、新年やお祝い事など、ハレの日にぴったりの商品です。

海童 焼き芋

かいどう やきいも

本格芋焼酎「海童 焼き芋」は、スイーツのように甘いさつまいも「シルクスイート®」を焼き芋にして仕込んでいます。上品な甘さとなめらかな口当たり、焼き芋の香ばしさが余韻として残る芳醇な味わいが特徴です。おすすめの飲み方は、焼き芋の甘い香りが最も感じられるホット（お湯割り）で、「お湯5：焼酎5」で割っていただくのがおすすめです。まろやかで香ばしい味わいが一段と広がります。

コラボレシピ

鰯とせりのにんにくからし味噌和え

ペアリングした芋焼酎は…海童 焼き芋



材料(2人分)

鰯（刺身用冊） 150g

せり 1袋（約60g）

フライドガーリック 2g

《A》

『味噌ヌーボー 初熟』 大さじ1

からし 小さじ1/2

ごま油 小さじ1

作り方

- 鰯は2cm角のぶつ切りにする。せりは4cmの長さに切る。
- ボウルに《A》を入れて混ぜ、鰯を和えた後、せりを加えて軽く和える。
- 器に盛り、フライドガーリックを指で軽く砕きながら散らす。



ピリッと辛いからしと味噌がアクセントの旬の鰯を使ったレシピです。

『味噌ヌーボー 初熟』は加熱調理せずに使うので、しっとりとした甘味とうま味を感じられます。

あさりの味噌バター炒め

ペアリングした芋焼酎は…海童 祝の赤



材料(2人分)

あさり（殻付き） 250g

しめじ 1袋（約100g）

きゅうり 1/2本（約75g）

生姜 1片（約10g）

『味噌ヌーボー 初熟』 大さじ1

バター 10g

酒 大さじ1

作り方

- 事前準備 -

あさを砂抜きする。砂抜き後、流水で殻をこすり合わせて洗う。

- しめじは小房に分ける。きゅうりは縦半分に切り、厚めの斜め切りにする。生姜は千切りにする。フライパンにあさり、生姜、酒を入れて蓋をして、あさりの口が開くまで中火で加熱する。（約2分）

- ①にしめじ、きゅうりを入れ、中火で水分を煮飛ばしながら炒める。水分が飛んだら火を止めて味噌、バターを加えて絡め合わせて完成。



あさりのうま味が凝縮された炒め物レシピです。仕上げに味噌とバターを追加することで風味が一段とアップします。ご飯にもお酒にも合うのでおつまみとしても活躍する一品です。

鹿児島の方言「だいやめ」とは

「だいやめ」とは、「晩酌して疲れを癒す」という意味を表す鹿児島の方言です。鹿児島には、家族や友人と晩酌しながら、リフレッシュして明日を迎えるという素敵な食文化があります。ぜひ「だいやめ」のお供に、今回ご紹介した芋焼酎と味噌レシピを囲んで素敵な時間を過ごしてください。

濱田酒造について

明治元年（1868年）創業の本格焼酎メーカー。鹿児島県いちき串木野市に伝兵衛蔵・傳藏院蔵・金山蔵という3つの蔵を有し、各々の蔵が「伝統」「革新」「継承」というコンセプトのもと、焼酎造りの奥深さを体現。「本格焼酎を真の國酒へ、更には世界に冠たる酒へ」を目指し、伝統の技と味を守りながら、常に新しい焼酎の可能性を追求しています。

会社情報はこちらから：<https://www.hamadasyuzou.co.jp/>

ひかり味噌について

ひかり味噌株式会社は、1936年長野県創業の味噌メーカー。「自然の恵み、いただきます。」をブランドコンセプトにかかげ、無添加味噌や有機味噌のリーディングカンパニーとして、味噌や即席みそ汁を中心とした商品展開を行う。海外への味噌輸出量に占めるシェアも高く、自然由来の日本の伝統食品である味噌を世界にも広めている。おいしさの追求はもちろんのこと、持続可能な商品開発にも力を入れています。

会社情報はこちらから：<https://www.hikarimiso.co.jp/>