



日本産・環境・安心 食の3重丸 セレクション

日本産で環境にやさしく、
安心な製品を応援します



report 27 2014年11月19日更新

株式会社岡本亀太郎本店 をレポートしました

もち米のうま味が生きた、とろりと甘やかな
「純米仕込本味醂 岡本亀太郎」が
第5期セレクションを受賞

添加物を一切使わず、経験豊かな職人がじっくりと仕込んだ「純米仕込本味醂 岡本亀太郎」が、第5期「食の3重丸セレクション」を受賞。「そのまま飲んでもおいしい、本物のみりんの味をぜひ知ってもらいたい」という同社の花崎さんにお話を伺いました。



株式会社岡本亀太郎本店 花崎文晴さん

株式会社岡本亀太郎本店 概要

住所：広島県福山市鞆町鞆927-1

TEL：084-982-2126

URL：<http://www.honke-houmeishu.com/>

第5期受賞製品

- 純米仕込本味醂「岡本亀太郎」

» 製品について詳しくはこちら

創業以来150年、江戸時代から続く老舗が仕込む本物の味わい

瀬戸内海の潮待ちの港として古くから栄え、今も歴史ある街並みを残す“鞆の浦”。株式会社岡本亀太郎本店は、その港町に江戸時代から連綿と続く老舗の醸造元です。この鞆の浦のある吉備国では、昔から“吉備の旨酒（現在のみにんに近いもの）”の醸造が盛んで、万葉集にも詠まれています。江戸時代になると、この“吉備の旨酒”に数種類の薬味を漬け込んで作られる“保命酒”が誕生し、公家や豪商など当時の富裕層にたいそう愛され、また幕末に來航したペリーも口にしたといわれています。この“保命酒”は今も鞆の浦の名産品で、岡本亀太郎本店においても明治時代から醸造を続けています。

「当社のみにんは、この保命酒が源流です。購入したみにんに薬味を漬け込む店も多いなか、当社では保命酒の出来を左右するみりんづくりから手掛けていました。以来今日に至るまで、みりん醸造の技をずっと磨いてまいりました。原料のもち米にもこだわり、吉備地方のものを中心に、その時々で一番の品種を厳選しています」と花崎さん。いつの時代も本物を求め、モノづくりと真摯に向き合う同社の姿勢がうかがわれます。



国産のうるち米と麴を100%使用、添加物ゼロの「純米仕込本味醂 岡本亀太郎」

第5期セレクションを受賞した「純米仕込本味醂 岡本亀太郎」は、社名を冠する同社の自信作。甘みの強い国産のもち米と上質な国産うるち麴から生まれる、芳醇かつ上品な甘みにふくよかで深いコクが特徴です。この味わいを作り出すのが、徹底した温度管理と独特の過熱法。麴の力を最大限に引き出すため、直接熱を加えるのではなく、みにんの入ったタンクをお湯で囲んで一定の温度に保ちます。さらにもろみの攪拌作業は職人による手仕事。もろみの状態を見極めながら、慎重にじっくりと混ぜていきます。こうして一つひとつ丁寧に仕込んでいくため大量生産ができず、同商品は毎年限られた本数しか販売されません。

「職人たちの熟練の技が生み出すこの商品は、添加物や混ぜ物を一切使わない、絞ったままの純粋で上質なみりんです。一般的なみりんよりもうま味が濃厚なので、お料理には通常使用する1/3程度の量で十分です。煮物などに使うと素材それぞれの個性を上手にまとめ、深みのある味わいに仕上げます」と花崎さん。

この純米仕込本味醂 岡本亀太郎は、そのまま飲んでもおいしくいただけ、口にふくむと芳醇な香りとふくよかな甘さが広がり、とろりと濃厚なコクが残ります。また花崎さんは「古来、みりんは甘みを楽しむ高級酒として愛されていました。ぜひ一度飲み物としてのみりんの魅力を味わってみてください」と語ってくれました。



✂️ ここがPOINT



同社では“飲むみりん”を提唱しています。そのまま飲んでもおいしいのですが、花崎さんのお勧めは、程よい軽さで飲めるロックスタイルや、さっぱりいただける炭酸割り。またカルーアミルクのように牛乳と混ぜるなど、リキュールのようにも楽しめます。