

新製品《年に1度の限定販売》
『究極 神蔵 日本酒の金平糖』
香り高い純米大吟醸の味わいを楽しめる金平糖を新発売
～ 全国各地酒蔵巡り～
第一弾 松井酒造(京都市)・神蔵(かぐら)を採用～



日本で唯一の金平糖専門店(※1)として、1847年の創業以来、金平糖の製造・販売を行う株式会社緑寿庵清水(本社：京都市、代表取締役社長：清水泰博※2/五代目)は、2021年11月1日(月)より、究極の金平糖シリーズ 日本酒の金平糖の最新作として『究極 神蔵 日本酒の金平糖』～全国各地酒蔵巡り～を発売いたします。

第一弾は、1726年に京都市中心部に創業した松井酒造株式会社(京都市)の看板商品「純米大吟醸 五紋神蔵 KAGURA 無濾過生原酒(白)」を使用いたします。

【唯一無二の新製品】

金平糖の日本唯一の専門店が全国各地の酒造巡りをするプロジェクトが始動します。

緑寿庵清水の金平糖の中で、最も至難の技とされる『究極の金平糖シリーズ』から、近年の外出自粛要請に伴い「家飲み」傾向の高まりを受け、ご自宅にて金平糖を通じて日本全国の美味しい地酒を、お楽しみいただけるよう「全国各地酒蔵巡り」と名づけ企画しました。日本酒は熱を加えると、蒸発して味が飛んでしまうことから、製造するのが難しい日本酒の金平糖をじっくりと約18日間かけて、長年培った経験と勘を頼りに熟練の職人技で育て、『神蔵』の味と香りを金平糖に凝縮させ閉じこめることに成功いたしました。

今後も、毎年11月に全国各地の日本酒から選りすぐりの地酒を使用した『究極 日本酒の金平糖』の販売を致します。

第一弾 日本酒「神蔵 KAGURA 無濾過生原酒(白)」決定の背景

①共通する理念

緑寿庵清水と松井酒造は、両社共に江戸時代の創業であり「伝統」を大切にしながら、探究心と知恵・工夫を取り入れた「伝統と革新」を融合させた取組みを行っています。

②厳選方法

五代目の清水泰博※2が複数の日本酒を試飲し、その中から最も金平糖に合う無濾過生原酒特有の濃厚な味わいの日本酒を選びました。

③縁起の良い「寿」菓子を「祝」米で製造

今回使用した日本酒は「祝」という京都産の酒造好適米が使用されています。

緑寿庵清水の金平糖にはレシピが存在せず、熟練の職人が丹精込めて日にちをかけ手作りすることから、その工程が、新しい家庭を築き上げていかれるご夫婦の姿に似ており、結婚のお引菓子としてもご利用されています。

縁起が良い「寿」菓子の金平糖に「祝」米を使用した日本酒を用いることで、出来上がった『究極 神蔵 日本酒の金平糖』は縁起が良くおめでたいものとし、明るい未来への希望の思いを込めました。

また、賞味期限は製造日から1年と日持ちがするためお歳暮・年末年始のご挨拶・お酒好きな方へのお誕生日祝いなど、先々のご予定に合わせて贈り物としておすすめです。

原料の日本酒「神蔵」につきまして

松井酒造 純米大吟醸 五紋神蔵 KAGURA 無濾過生原酒 (白)

京都産酒造好適米「祝」35%精米使用。祝米は昭和8年に誕生、二度にわたる消滅の危機を経て復活した希少な酒造好適米です。醪に溶けやすいことが特徴で、その祝米を35%まで磨いた神蔵は、甘酸辛苦渋の味わいが口中に複雑にあらわれ、それでいて香り高く柔らか。微かに舌に感じる酸味が次の一献へと導き、体に沁み入るように米の旨味が広がります。一切ろ過を行わず、瓶詰めの際のタイミングによっては米の成分が瓶内に留まることもあります。生酒は活きた酵母の躍動感がそのまま舌に伝わるように仕上げられています。

受賞歴

松尾大社酒-1 グランプリ優勝蔵、Kura Master2021 プラチナ、ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2021 金賞



【第一弾「究極 神蔵 日本酒の金平糖」～全国各地酒蔵巡り～概要】

価格:4,320円(税込)

内容量:80g 箱入り

販売方法:完全予約制にて販売

予約方法:販売店舗店頭もしくはお電話、ファックスにてご予約を承ります。

予約開始日:2021年8月から随時

商品のお渡し:2021年11月1日～順次

【一子相伝の製法】

緑寿庵清水の金平糖にはレシピがなく、その時々天候・湿度などにより変化する状態を見極め、金平糖が釜の中で流れる音を聞き分けたり、コテ入れの感触など五感を研ぎ澄ませながら蜜の濃度や釜の角度、回転速度などを調節し、星形に育て上げます。

砂糖を結晶化させる事は、お菓子作りの中で最も難しく言葉で表現する事が困難なため、技術の体得に「蜜かけ10年、コテ入れ10年」20年もの時間がかかると伝えられています。

また、素材を加える金平糖を作るには素材が持つ性質があるため、酸や油分、塩分が含まれると分離し

結晶化しないと言われていたお菓子の常識を覆し、熟練の長年培った技術で約85種類の金平糖作りを可能にしました。



【究極の金平糖シリーズ】(ご予約限定品)

緑寿庵清水の金平糖の中でも特に原材料にこだわり、至難の技と日数を要するため数量限定での販売となります。

お客様からのご要望が多く、完全予約制での販売とさせて頂きました。

《究極の金平糖シリーズ》

お渡し時期	現時点での予定
11月	日本酒の金平糖
12月	宝来豆の金平糖
12月	ヴォーヌ・ロマネヴァン・ルージュ(赤ワイン)の金平糖
1月	チョコレートの金平糖
2月	キャラメルあられの金平糖
5月	ピュリニー・モンラッシェ・ヴァンブラン(白ワイン)の金平糖
6月	ブランデーの金平糖
7月	柚子酒の金平糖

数量限定につき毎年キャンセル待ちが出る逸品ですので、ご予約数に達した場合はキャンセル待ちとなります。また今年度のご予約数に達した場合には次年度のご予約になります。

ご予約や販売に関するお知らせは緑寿庵清水公式Instagramでもご案内いたしております。

緑寿庵清水本店Instagram@ryokujuanshimizu / 祇園緑寿庵清水Instagram@gionryokujuanshimizu

※当社の商品はインターネットでの販売は一切致しておりません。※お取り寄せのご注文は本店・祇園店にてお電話・FAXにて承っております。

【会社概要】

会社名 株式会社 緑寿庵清水

住所 〒606-8301 京都市左京区吉田泉殿町 38 番地の 2

代表者 代表取締役社長 清水 泰博 ※2

事業内容 金平糖の製造・販売

取扱商品 金平糖(約 85 種類)

創業 1847 年(弘化 4 年)

※ 1 日本で唯一の金平糖専門店(毎日新聞 2016 年 6 月 30 日 地方版)

※ 2 清水泰博の「博」の右上の「'」なし

※ 祇園 緑寿庵清水の祇はネ

【お客様からのお問い合わせ先】

緑寿庵清水 本店

TEL 075-771-0755 FAX 075-771-0766

営業時間 10:00-17:00

定休日:水曜日(祝日の場合は翌平日)



祇園 緑寿庵清水

TEL 075-532-0900 FAX 075-532-0901

営業時間 11:00-18:30

定休日:水曜日(祝日の場合は翌平日)



【本リリースに関する報道関係の皆様のお問い合わせ先】

株式会社緑寿庵清水 広報担当 宮本

TEL 075-771-0755 FAX 075-771-0766

mai ryokujan-miyamoto@konpeito.co.jp