

# 農の匠が見た夢から生まれた、「加賀れんこん」の焼酎です。

れんこん焼酎の夢を見たのは、3年ほど前。焼酎と言えば、麦や芋が定番やけど、同じ根菜で、デンプン質を豊富に含む蓮根なら、芋に負けない美味い焼酎ができるはず！

そんな時、仲栄館の瀬戸さんから、「加賀れんこんの焼酎を造るので、是非協力して欲しい」というお誘いがありました。

加賀れんこんは金沢では会席料理に欠かすことができない高級食材。肉厚で、搾り下ろすと

自然薯のような粘りが特徴や。できるだけえぐみが少なくなるように、ウチでは元肥を有機肥料に切り替えるなど、28年かけて土壌改良から取り組んでいます。

芽に近い第一節は、9月上旬まで生のままサラダ感覚でいけるよ。しゃきしゃきとした食感と、みずみずしきはまるで梨のよう。

「ああ、夢で吞んだ焼酎はこれやった」初めて吞んだ時、そう思ったね。ほんのりと漂うフルーティーな香りと、クセのないまろやかな味わい。

間違いなくウチ等の蓮根が生きたる。

JA金沢市蓮根部会部会長  
もとせいじ  
本誠一さん



本格焼酎  
**加賀れんこん**

容量：720ml  
アルコール分：30度  
原材料：加賀れんこん・米・米こうじ

北陸の土と水と人が育んだ魅惑の味わいに  
今宵あなたも酔いしれてみませんか…。

**百万「ロック」の「ロック」**

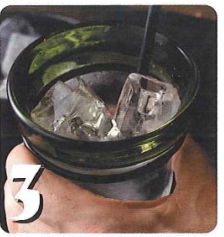
**焼酎オン・ザ・ロックの作り方**

材料 (300mlのグラス)

本格焼酎 加賀れんこん …………… 60ml  
氷 …………… 大きめ(できればから割り氷)  
ナチュラルウォーター …………… 適量



1 氷はできるだけ大きい方がいい  
シンプルな飲み方だけに、使う氷にはこだわったほしいのです。じっくり味わいたいなら、できるだけ太くて、硬く、透き通っている氷が良い。小粒だと溶けるのが早く、すぐに薄まるのでご注意ください。ご家庭で召し上げる際は、市販のロックアイスを購入されたらいい!



3 やみつきになる、おいしい8回転!

焼酎をしっかり冷やしつつも氷を溶かせないことがスチアのポイント。少なすぎるとうまく冷えず、回しすぎると溶けた水で焼酎が薄まってしまう。絶妙なタイミングは8回転。氷の形状や、気温などにもよるが、適には7~9回転がもっともおいしい飲み方。あなた好みの究極のタイミングを見つけてみては。



2 氷の表面を伝わせゆっくりとグラスに注ぐ

オンザロックは上から注げと言われ、すべての氷の表面をぬらすように、静かに焼酎を注ぎます。飲みたい気持ちをつつこらえ、そのまろゆっぴり。若を伝う白糸の滝のように、時間をかけるほど、マイルドな味わいになっていきます。



## 焼酎オン・ザ・ロック

伝統加賀料理の逸品に絶品

「今夜の逸品」

「ウスラビレコンとサハの羅漢けのカナッペ」に「レンコンチップス」を添え

レンコンチップスは、一度蒸したれんこんを薄くスライスして油でカリッと揚げたものにお塩をふたつもの。ほどよい塩味とサクサクとした食感がやみつきになります。

カナッペの具はクリームチーズとウズラの卵で王子とれんこんサハの粕漬けを合わせたもの。サハは軽くあぶることで、生臭さがとけ、香ばさが増します。発酵食品ならではの、濃厚で高い味わいは、焼酎に合います。

時間の流れを楽しむ、大人の夜に。

加賀れんこんのほのかな香りを楽しみたい方には、オン・ザ・ロックがおすすすめ。

ロックは、時間が経つにつれて変わりゆく味わいを楽しむ粋な飲み方。

注いだ直後は、ストレートに近い味わいがあり、徐々に氷が溶けはじめると、水と焼酎が混じり合って、風味はどんどんやさしく、まろやかなになっていく…。

最初はケンケンに突った岩も、やがて角がとれ丸くなる。

たまには、気恥ずかしくらいに自分に酔ってみるもよし。

グラスが空になる頃、あの頃のオレとオマエがそこにいる。