

ジャパニーズベルモット ONI

米原料から作られる日本製ベルモット

江戸時代に文化が広がった国産薬用酒からインスピレーションを得た、ジャパニーズベルモット(米由来原料から製造した薬味酒)をリリースします。

Vermouth (ベルモット)とはwormwood win が語源と言われておりワインにニガヨモギなどのハーブを漬け込んだ作られるヨーロッパでは伝統的な薬用酒です。現在はマティーニやマンハッタンなどのクラシックカクテルをはじめ、カクテルシーンには欠かせません。

創業者である老川が薬草系リキュールにのめり込んだきっかけとなったお酒もベルモットでした。

ジャパニーズベルモットを作るなら、伝統的なワイン(葡萄)からではなく、米原料からこのベルモットの様な薬草酒を作りたいと思い商品化に至りました。

まず、お米から作られるお酒といえば、日本酒、焼酎、味醂などが挙げられます。

特に味醂は江戸時代には高級嗜好品として知られ、日本の伝統的な薬用酒のベースとされて来ました。

私たちはこの味醂×薬草に無限の可能性を感じており、2年前からオリジナル味淋の開発を進めました。

特に、私たちの酒造場がある金ヶ崎町は岩手県屈指の米の産地でもあります。

今回、味醂の製造は愛知県の九重味醂さまに委託しました。

味醂は主にもち米、焼酎、麴から作られますが、こちらの会社では食用米から味醂を作る特許を取得されており、金ヶ崎町で作られるブランド米(金色の風)を味醂にして頂きました。

ベルモットには大きく分けると2つのタイプの商品があります。

スイートベルモット: ロッソなどとも呼ばれ、赤みが特徴的です。白ワインや赤ワインに薬草、ブランデー、カラメルなどを加え酒精強化をし、濃厚な甘さが特徴的です。

ドライベルモット: 白ワインにブランデー、薬草を加え、糖分が少なく、すっきりとした味わいが特徴です。

弊社今回リリースするベルモットは甘味と苦味ががしつかりとあるスイートベルモットのスタイルです。

カクテルシーンにおいてはネグローニやマンハッタンなどクラシックカクテルには欠かせない素材の一つでもあり、ソーダやトニックウォーターで割るとスプリッターのように楽しむことができます。

また、和食や会席料理など、日本食の締めにもぴったりの味わいです。

AKA-ONI ROSSO

岩手県のブランド米「金色の風」を使った味醂と焼酎をベースに、ボタニカルの選定は麴の香りと相性の良い素材を選びました。

クロモジ、タムシバ、バラ、生姜、バニラをキーボタニカルとし、紫蘇や、山椒といった日本の和のフレーバーや、ニガヨモギやキハダなどの苦味成分をしっかりと加えました。

700 ml.

Alc. 18%

焼酎、味醂、ハーブ類

JAPANESE SWEET VERMOUTH

rice shochu,
mirin (sweet sake),
Yuzu,
red shiso,
black character,
vanilla,
wormwood,
cinnamon
etc.



AKA-ONI ROSSO

