

(第3種郵便物認可)

2010年(平成22年)1月26日(火曜日)

言賣

新
潟

老舗の看板守る尾畑酒造専務

尾畑 留美子さん 44

にいがた人



日本酒にカカオ 試行錯誤

後、突然、佐渡に戻ることを決意した。当時は「魔が差した」と言っていたが、今は、「昔ながらの木の蔵を守りたかったのだと思う」と振り返る。大手出版社に勤務していた夫で、現社長の平島健さん(45)も全く違う業界に転身することを決意した。

新潟の酒の出荷量は、96年をピークに減り続けている。「蔵を守るために、何ができるか」を考えてきた。今回は、全く新しいタイプの酒を発売したが、最も大切にするのは、続けること。1989年(明治25年)創業の看板守ること

に腐心した。主力銘柄「真野鶴」は、全国新酒鑑評会で6年連続の金賞受賞。世界最大のワインコンテストの日本酒部

門でも金賞に選ばれた。

日本酒の魅力の一つは、「ワイン同様、生産地にまつわるストーリー」を伝えられること。国内だけでなく、アメリカ、シンガポールなど海外でも積極的に販促活動を展開し、佐渡の風土、文化も伝えられている。「音楽を聴き、映画のシーンを思い出すように、お酒を飲んで、佐渡の風景を頭に浮かべてほしい」と願う。

「酒呼楽」のラベルには、カカオの木とともに、佐渡のトキ、稲を描き、カカオ産地のドミニカ共和国と、佐渡の一体感を表現した。

子供の頃、見知らぬ外国を紹介するテレビの旅行番組を夢中で見た。映画会社では、スクリーンを通じ、作品の舞台になった各国を知った。今は、自分が日本酒を通じて、世界の人たちに佐渡を紹介できることが喜びだ。(臼田雄一)

「このお酒、カカオのような香りがする」。2008年秋、熟成酒を飲んでいて、そう気づいた。カカオの苦みが強く感じられるシヨコラが大好き。ワインやシャンパンを飲みながらも悪くないが、「独特の甘みがある日本酒とも相性がいいはず」と思った。

以来、どんな日本酒がシヨコラと合うのかを試行錯誤した。たどり着いたのが、27日に発売する、日本酒ベースのシヨコラ・リキュール「SAKE de CHOCOLAT 真野鶴・酒呼楽」だ。砕いたカカオを日本酒に漬け込み、プランドーのような豊かな香り

1965年、旧真野町(現佐渡市)生まれ。88年に慶大法学校を卒業。7年間の映画配給会社勤務を経て、95年10月、尾畑酒造に入社。08年12月から現職。2女の母親でもある。