

ゆずころり

箕面が誇る特産「実生ゆず」。その風味を閉じ込めたお酒「ゆずころり」は、3年の月日をかけて発売となり、来年5周年を迎える。地域にかける熱い思いが紡いだ、「銘酒誕生の物語」に迫った。

箕面を想う、
銘酒



「実生ゆず」の馥郁たる香りと酸味に包まれて、酔いしれて。

瓶の蓋を開けた瞬間、ふわっと漂う芳醇な香り。グラスに注ぐと一層際立つその香りに包まれながら、一口。アルコールによって深みを増した味わいが、爽やかながら濃厚な余韻を残していく。

「ゆずころり」は、2015年12月23日に販売が開始された、アルコール度数20度の

リキュール。

原材料は、収穫後すぐに凍らせて風味を閉じ込めた「実生ゆず」の果汁と、ピュアでスッキリとした味わいが特徴の「連続式蒸留焼酎」、そして白砂糖のみ。「実生ゆず」の魅力を生かすために、職人技が光るお酒だ。企画したのは、主に建設資材を扱う商社「スリー



フィールド株式会社」の代表取締役・三原昌治さん。箕面で事業を営む身として、「箕面というまちを全国に広めることで、恩返しをしたい」との思いから、2012年の秋に構想し始めたのだという。



色が濃くなり、口当たりはとろっと柔らかく。より濃厚でまろやかな風味が楽しめる

実生ゆずとは？

一般的な接ぎ木による栽培ではなく、種からじっくり、18年かけて育てられた、大粒で香り高いゆず。5月に花を咲かせ、11月に完熟となる。箕面市止々呂美地区は古くから「日本の三大実生ゆずの産地」と言われ、樹齢100年を超える大木も存在している。

準備期間は3年。妥協せず、こだわり抜いて生まれた銘酒

「箕面というまちを全国に広めるにはどうすれば…」と考えていた三原さんの頭に浮かんだのが、地域の特産である「実生ゆず」を使ったお酒の開発。ある会合の懇親会場で交わした、倉田哲郎箕面市長との会話をきっかけに、贈り物としても喜ばれる特別な1本を造ろうと決めたという。そこでまずは、様々な果実酒を飲み比べた三原さん。心に留まったのが、鹿児島で出会った「文旦酒黒神」だった。柑橘類の一種・文旦を使った焼酎で、「鹿児島酒造株式会社」の総社氏・黒瀬安光さん（昨年逝去）が手掛けた、鹿児島市黒神町の特産品。まさにイメージ通りだったという。



スリーフィールド株式会社
代表取締役 三原昌治さん
「箕面に来なければ買えないお酒」として話題となり、地域活性化に繋がれば嬉しい限りです」

など、数々の賞に輝いてきた。杜氏の中の杜氏と称される黒瀬さんに、酒造に関しては素人であった三原さんの願いは、すぐには受け入れられなかった。そこで、倉田箕面市長を含む関係者各位に相談の上、今回のお酒造りにかける熱い思いを伝えたところ、黒瀬さんの心を動かし、快諾を得ることができた。2013年3月のことだった。そこから、「皆に愛される可愛らしい名前を」と思案すること半年、「名前に合う容器を」と探し回って半年、パッケージ完成まで半年、原材料の配合によって変わる味の調整を黒瀬さんと話し合うこと1年と、妥協せず一つひとつにこだわり抜いた結果、3年の月日を経てやっと自信作が完成した。

こだわりポイント



■ラベル
インパクトのあるものをと、今までにない形のラベルを特注

■シリアルナンバー
製造を管理すると同時に、日付に合わせた文字列で特別感を演出

■容器
京都の老舗メーカー製造。ころんと斜めにして置くこともできる形

■箱
最高級の和紙を使用。「ゆずころり」の文字は黒瀬安光さんの直筆

地元・箕面から全国へ。広く愛される特産品を目指して

「ゆずころり」は図らずも、黒瀬さんが生前最後に手掛けた果実酒となった。三原さんによると、「実生ゆず」の風味を引き立てるブレンドは、経験を重ねた黒瀬さんの舌でこそ成せる技。この1本

で完結しているの、シンプルにオンザロックで飲んでいただきたいです」とのこと。中身だけでなく、パッケージにもこだわり抜いた特産品は、箕面市における「ふるさと納税」の返礼品となり、今年から「箕面市役所」に婚姻届を提出したカップルへのプレゼントにもなっている。2019年は毎月3組限定で、「実生ゆず」に関する数字（順番）にあたるカップルが対象。婚姻届を提出した日付を表すシリアルナンバーの「ゆずころり」が進呈されている。

「実生ゆず」の希少性から、毎年500本ほどしか造ることができない「ゆずころり」。今年、5周年を記念してパッケージを新たに、日付分の366（閏年）本が例年通り12月末頃に発売予定だ。特別な日に味わいたい、贈りたい。「銘酒の美味しさは、箕面から全国へ」。一歩ずつ着実に、広まっていくことだろう。



1 「ゆずころり」の完成を記念し、三原さん・故黒瀬さんの2人で撮影
2 九州における焼酎造りの伝統を支え続ける「鹿児島酒造株式会社」
3 材料を樽の中で配合し、撈拌。その年によって少しずつ異なる「実生ゆず」の風味を見極めて、微調整も行う



「ゆずころり」を味わうには

- 【販売店】
ボトル(310ml)売り：4,000円(税別)
■津賀屋
箕面市桜井 2-7-6 ☎072-721-2471
■藤井酒店
箕面市桜井 2-2-5 ☎072-721-2064
■有限会社 樋口酒店
箕面市箕面 1-1-37 ☎072-721-3112
■お酒の専門店 稲田酒店
箕面市稲 2-1-9 ☎072-723-6777
■リカーハウスほそかわ
箕面市小野原東 2-1-39 ☎072-729-2666
■野口酒店
箕面市粟生間谷西 2-6-2-102 ☎072-729-2001
- 【飲食】
■みのお山荘 風の杜 (P2に掲載)
(P6 全面写真撮影場所)
箕面市箕面 2-14-71
☎072-722-2191(受付8:30~20:00)
※グラス1杯900円(税別)、ボトル4,000円(税別)
※食事処「山ぎ和」、部屋食のどちらでも注文可能
※会席メニューを注文or宿泊の場合のみ注文可能

■取材協力
スリーフィールド株式会社
住所/箕面市稲 1-5-3
☎ 072-723-7878 (受付:平日9:00~17:00)
HP/ http://www.threefield.jp/
([ゆずころり]で検索)
※「ゆずころり」は同社でも販売
※発売日は決まり次第、上記HPでお知らせ
「皆さんに『美味しい』と言って広めていただくのが一番」と、三原さんより読者プレゼントをいただきました。詳しくはP13へ