

sweets lotus



Text Size : A A A

| [news](#) | [profile](#) | [diary](#) | [work](#) | [lesson](#) | [recipe](#) | [event](#) | [restaurant](#) | [contact](#) | [link](#) |

Wed.03.05.2014

★大人の遠足～「岐阜蔵めぐりツアー」

発酵を愛する「発酵女子部」6人で、
岐阜の「蔵見学 弾丸日帰りツアー」に行きました！

まずは、瑞浪にある中島醸造さん。
みんなが共通して大好きなお酒
「小左衛門」の酒蔵です！



風格ある素敵な建物。



地元で愛されている歴史のある「始禄」から始まった蔵です。



社長奥様より丁寧な説明を受けながら、蔵を見せていただきました。



昨日から出荷の桜ラベル他新酒含む六種を試飲。



気持ちよく酔った後は、多治見の鰻屋さんでひつまぶしランチ。



1杯目はそのままお茶碗によそって、2杯目は薬味をかけ、3杯目はだしをかけて。

蒸さずに焼く腹開きのウナギは、
外はふっくら、中はカリッと絶妙な焼き加減で、美味しかった！
最後まで飽きずにいただきました。

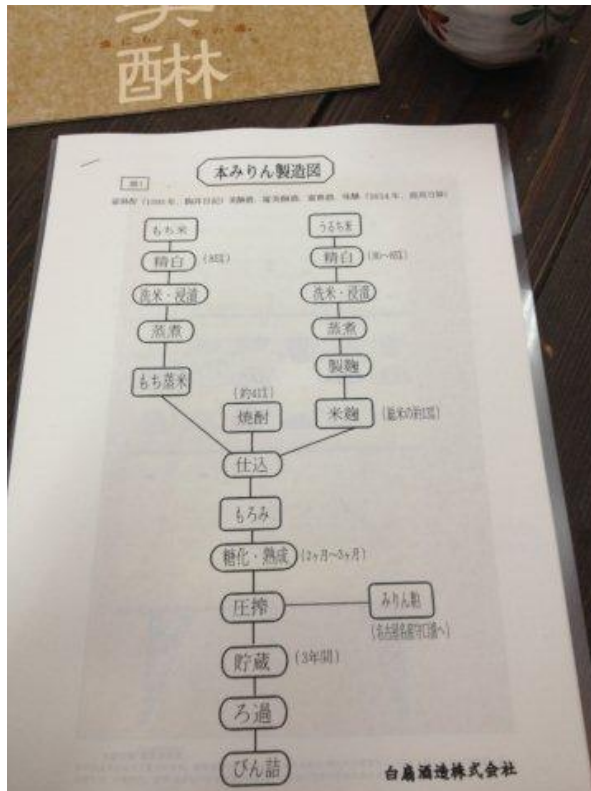
たじみ焼きもんコンテストグランプリ、
「赤味噌味のたじみ焼きそば」も気になったけど、
こちらにして正解だったかな♪



うなぎさん、ごちそうさまでした！



腹ごなしに美濃焼きギャラリーをしながら多治見散策をした後は、中川辺にある、福来純三年熟成本みりんの白扇酒造さんへ。1時間に1本の電車に乗り遅れそうだったので、「うながっぱ」の像と写真取り損ねたのが、心残り！



みりんは、調味料ではなく、もともとお酒なのである、という社長自らの熱いレクチャーを受ける。

こちら、昔ながらの丁寧な作り方で「ホンモノのみりん」を作っている本当に希少な蔵なのです。



社長自ら、蔵の中を案内して下さいました。



酒槽からすくった、まさに絞り立ての味醂を飲ませていただきました！甘いけど、トロリとシロップのようなとろみがあって、ほのかに焼酎の香り、、、美味しい。なんて贅沢な試飲でしょう！



最後は、柳蔭(本直し)に3年味醂、10年熟成味醂、日本酒あらかしりの4種の試飲をさせていただきました。

貴重な秘蔵十年 古々美醃は、なんとも奥深い、
とてもみりんとは思えぬ初めての味。
珍しい柳陰は、みりんの原型として、商売とは切り離し、
後世に伝えていくべきもの、として、作り続けているようです。

原料のもち米のルーツを追求してラオスにまで行ったという社長に
みりんへの並々ならぬ深い愛を感じました！
これから、うちで使うみりんは、こちらのにしよう、と心に決める。

ツアーのメは、名古屋、山本屋で
味噌煮込みうどん。



中笠酒造さんのにごり梅酒と一緒に、旅の終わりに乾杯。



今回のお土産。白扇酒造さんの、珍しい「みりん粕」なども
ゲットできて、嬉しかった！



名古屋出身の友達にすすめられた買った、名古屋名物、味
仙の「台湾ラーメン」。美味しかったけど、辛さハンパなし！^
^;

日帰り弾丸ツアーでしたが、
充実していて、楽しかった！

メンバーは最高だし
スケジュールも完璧で(リーダー、ありがとう！)
お天気もよくて、
本当に素敵な大人の遠足でした。

早速、帰り途に第二弾も企画w
今から、ワクワク！待ち遠しいです♪

お祭り・イベント・ホームパーティー

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

[Admin](#) | [RSS](#)

[Petit Homepage Service](#)