

同じ酒米、2社コラボ酒

アルコール飲料の消費が落ち込む新型コロナウイルス禍を乗り切ろうと、明石市と加古川市の酒造会社タッグを組み、純米大吟醸生原酒のコラボ商品を販売している。同じ酒米を醸し、酒蔵の個性を味わってもらおうユニークな趣向。若手蔵元の2人は「日本酒の奥深さに触れてほしい」と意気込む。(有富晴貴)

茨木酒造と加古川の岡田本家

組む同志でもある。

新商品名は「CRA2人

(蔵ふと)」。作り手が原材料や製法などにこだわ、少量生産した商品を目指す「クラフト」にちなみ、2020年12月に発売し



「来楽」の茨木酒造(明石市魚住町西岡)と、「盛典」の岡田本家(加古川市野口町良野)。

茨木酒造の茨木幹人代表(42)と岡田本家の岡田洋一代表(42)は、東京農業大で醸造学を学んだ同級生で、茨木さんは社長として、岡田さんも蔵人として酒造りにいそしむ。若年層を中心に日本酒離れが進み、コロナ禍も追い打ちをかける中、県内各地の酒蔵と連携して企画商品の開発に取り



茨木酒造と岡田本家のコラボ商品「CRA2人」。「来楽」(左)と「盛典」の2種類がある＝明石市魚住町西岡

ラベルもポップに「酒蔵の個性味わって」

た。酒米には五百万石を使用し、精米歩合も50%にそろえる。水質も非常に近いとか。

「ほとんど同じ原料から、蔵ごとに全く違う味になるのが日本酒の面白さ」と口をそろえる通り、岡田本家が香りは華やかに、甘味が強く飲み応えがあるのに対し、茨木酒造はメロンのような香りで飲みやすく、爽やかな味わいに仕上がっている。

普段日本酒を飲まない人にも興味を持ってもらえるよう、ラベルのデザインを蛍光色に。名前に英語を組み込み、字体もポップなものにして「ジャケ買い」も狙う。

「日本酒を飲むのに、専門的な知識は必要ない。気軽に手にとってもらえれば」と茨木さん。岡田さんは「ぜひ飲み比べて、味の違いを楽しんでほしい」と話す。いずれも1・8リットル3300円(税込み)。

容疑

明石署

止条例違

市西区の

捕した。

逮捕容

の午前10

前11時15

線大阪上

明石間を