

報道関係者各位

2006年のデビュー以来、予約完売続きで大人気の春限定商品！

特製あんぱん「玉乃光」～純米吟醸酒酵母仕込み～発売のお知らせ

【2009年2月13日/京都】ホテルグランヴィア京都(京都市下京区 代表取締役社長 木部義人)は、特製あんぱん「玉乃光」～純米吟醸酒酵母仕込み～を、「ペストリー&ベーカリーショップ ル・タン」にて3月1日(日)～3月31日(火)の期間、予約受注生産(1日10箱限定)で販売し、その予約受注を2月20日(金)より開始いたします。

特製あんぱん「玉乃光」～純米吟醸酒酵母仕込み～は、小麦粉を京都伏見の銘酒「純米吟醸 玉乃光」のもろみを粗濾した生原酒に含まれる酒酵母で発酵させて、さらに玉乃光の「酒粕」を練りこみ熟成させたパン生地で京都丹波産の小豆を使用した特製粒餡を包み、オーブンで蒸し焼き状態にして焼き色を付けずにもろみをイメージした乳白色に仕上げました。また、同じ生地を桜色に染めて桜の花びらの塩漬けを混ぜた白餡を包んだ「桜あんぱん」もあわせてご用意し、慶事の多い春にふさわしい紅白のあんぱんとして酒枡を模した木箱に入れてお届けします。

この商品は、2006年春に期間限定品として発売後、TV・新聞・雑誌等で多数紹介されて予約完売が続いた人気商品です。

特製あんぱん「玉乃光」 ～純米吟醸酒酵母仕込み～

販売場所 ホテルグランヴィア京都 2階
「ペストリー&ベーカリーショップ ル・タン」
販売期間 2009年3月1日(日)～3月31日(火)
引渡時間 12:00～20:00
販売価格 1箱(紅白計4個入) ¥1,700- (税込み)
内 容 1日10箱限定(予約限定、受注生産)
予約受付 075-342-5525 <ル・タン直通>

- ※ ご予約〆切りは商品引渡し日の2日前迄となります
- ※ 限定商品の為売切れ次第、販売を終了させていただきます
- ※ 商品引渡し当日中にお召し上がり下さい



～ベーカリーシェフ澤西より～

酒酵母を使い「酒饅頭」の様な食感を持ったオリジナルの「酒種あんぱん」を製作したいと思い、2006年玉乃光酒造様のご協力で純米吟醸酒の酒酵母を豊富に含む貴重な生原酒をご提供頂く機会に恵まれ、純米吟醸酒の風味を損なわず最大限に活かす素材の選別、発酵や焼き上げの時間や温度を研究し、試行錯誤を重ねて銘酒の名にふさわしい逸品に仕上がりました。昨年、一昨年と販売終了直後からお客様より再販のご要望を多数頂戴し、今春も発売できる事はパン職人として最高の幸せと思っています。

このプレスリリースに関するお問合せは
ホテルグランヴィア京都マーケティング本部
マーケティンググループ 今村 克二
TEL 075-342-5510、FAX 075-342-5535
E-mail: k_imamura@granvia-kyoto.co.jp

製造工程

- ①元種作り : 「純米吟醸 玉乃光」のもろみを粗濾した生原酒と純米大吟醸酒粕に京都美山の天然水を加えて一定温度に保ち、元種を熟成・予備発酵させる。
- ②中種起し : 酒酵母に合わせて等級の異なる数種類をブレンドした少量の特製小麦粉・砂糖・塩に①の元種を混入。また酒酵母を安定さす為にごく少量のイーストを加えて攪拌し発酵させる。
- ③本仕込み : ②で使用した小麦粉・砂糖・塩にバター等を加えた全量に中種を混入し捏ね上げ第一次発酵を行う。
- ④熟成発酵 : 発酵具合を調節しながら第一次発酵が完了した段階で、商品サイズに小分割した後、発酵停止温度まで急速冷凍して氷温熟成発酵させる。
- ⑤最終発酵 : 徐々に温度を上げ発酵・熟成の度合いを見極めながら特製餡を包み成形し、さらに最終発酵させる。
- ⑥焼成・仕上 : 純米吟醸酒の風味を最大限に活かす為、あえて焼き色を付けずオーブンで蒸し焼き状態にして焼成し、仕上げと品質の証しとして「玉乃光」の焼印をおす。



「玉乃光の酒酵母」と「純米吟醸酒粕」

厳選された山田錦など酒造好適米をふんだんに使った純米吟醸酒のもろみを粗濾した生原酒には、生きた酒酵母が残っており力強い発酵を続けています。また、もろみを搾った後に残る「酒粕」にも多くの酒酵母が残っています。醸造用のアルコールを一切添加しない米 100%の純米酒だからこそ出来る、最上質の「酒酵母」と「純米吟醸酒粕」です。



玉乃光酒造株式会社 創業延宝元年(1673年)

全国屈指の酒どころ、京都伏見にある米 100%の純米吟醸酒を醸す老舗で、昭和 39 年に日本酒を本来の伝統的な姿に戻すべきだと考え、業界で初めて防腐剤を入れない「無添加清酒」(今日の純米酒)を発売し、醸造用アルコールを一切添加しない米 100%の純米酒にこだわり、優れた日本酒づくりに努める蔵元です。

延宝元年、初代の中屋六左衛門が和歌山市寄合町において、紀州徳川藩の免許により清酒製造業を創め、11 代宇治田福時(現会長)により、戦災以後、京都伏見に営業の主力を移しました。玉乃光の酒銘は、代々六左衛門が紀州熊野の速玉神社に帰依しており、主神たる「天照大神の御魂が映える」という意味をこめて命名したと伝えられています。

「よい酒造りはよい酒米づくりから」の信念のもと、原料となる酒米は岡山県の雄町米と兵庫県の山田錦を使用し、契約栽培による農家と一体になった米造りから精米まで徹底した自社管理を行っています。

また、仕込み水は「伏見」の地名の由来と言われる桃山丘陵に浸透した中硬水の地下水「伏し水」を地下100M から汲み上げて使用し、「よい酒米」と「よい仕込み水」により磨き抜かれた米 100%の純米吟醸酒を作り続けています。

