

真深心 親信 神進 新心 神

シン・正月 シン・屠蘇 東肥赤酒

日本古来の灰持酒の製法を今に伝える東肥赤酒
江戸時代より肥後細川藩の「御国酒」として
愛飲された赤酒は、今日もお屠蘇酒など慶事の酒
として用いられています
お屠蘇にシン・東肥赤酒



東肥赤酒用
特製屠蘇袋付き

※予定数量消化次第終了となります。

中面を開けて
「当たり券」
が出れば…

200
名様に

ギフトカード
5,000円を
プレゼント!



本伝 東肥赤酒 720ml瓶



本伝 東肥赤酒 300ml瓶

お手軽サイズの
300mlも
好評発売中!

飲酒は20歳になってから。
お酒は適量をお楽しみください。飲酒運転は法律で禁止されています。
妊娠中や授乳期の飲酒にはご注意ください。

創業慶応三年
瑞鷹株式会社

熊本市南区川尻四丁目6番67号
TEL 096-357-9671

東肥赤酒 検索

お求めは、酒店、またはスーパー、百貨店などのお酒売り場どうぞ。
お店により取扱いアイテムが異なりますので、事前にご確認下さい。



お屠蘇に、お料理に 本伝 東肥赤酒

赤酒は古くから熊本地方に伝わる、時日の経過とともに自然に赤色を帯びる、その名のとおり赤い色をしたお酒です。
熊本地方では現在もお正月のお屠蘇酒や御神酒等の慶事には欠かせないお酒として用いられ、またその芳醇甘美な風味と独特の調味効果により、高級調味料として、全国の料亭や割烹などで専門調理師の方々にも愛用されています。

お屠蘇として

お屠蘇の由来

お屠蘇が最初に出てくるのは、四世紀に書かれた中国の「肘後法(ちょうごほう)」という文献。それによると屠蘇酒は、三国時代の名医・華佗が作ったもので、元旦にこれを飲めば、病気を全ての不正の気をさけることができると記されています。このお屠蘇が日本に伝わったのは奈良時代から平安時代にかけて。当時は宮中の儀式としておこなわれており、それが江戸時代になると広く庶民の間に浸透し、現在まで続いています。

熊本のお屠蘇は、なぜ赤酒

江戸時代、熊本(肥後細川藩)では「御国酒」として保護され、赤酒以外の酒の製造は禁じられ、また他藩の酒は「旅酒」とよばれ、その流入を禁じられていました。明治維新以降、清酒が伝わり、赤酒にとってかわるようになりましたが、赤酒は熊本の「地酒」として愛飲され続けました。赤酒は今でも故郷のお酒ということで、お神酒やお屠蘇やお祝いの酒でのお酒として用いる風習が残っています。

屠蘇散(お屠蘇の袋)について

屠蘇散の散とは、もともと漢方という生薬を粉にしたもの。基本の配合は、秋の山野草「桔梗(ききょう)」、クスノキ科の常緑樹カシアの樹皮及び根皮を使う「桂皮(けいひ)」、セリ科の風邪を防ぐ多年草「浜防風(はまぼうふう)」など。その配合は製造元によって異なります。東肥赤酒に添付の屠蘇散は、屠蘇の基本配合をふまえたうえで赤酒の風味に合うように特別に調合したものです。

【東肥赤酒用屠蘇の成分】

名称	原料	漢方薬に用いられた場合の作用
桔梗(ききょう)	キキョウの根	去痰、鎮咳、鎮痛作用
丁子(チョウジ)	チョウジノキの花蕾 クローブ	健胃、駆風、食欲増進作用
浜防風(ハマボウフウ)	セリ科ボウフウの根	発汗、解熱、鎮痛作用
陳皮(チンピ)	みかんの皮	健胃、駆風、鎮吐、鎮咳作用
桂皮(ケイヒ)	ニッケイの樹皮、シナモン	健胃、発汗、解熱、鎮痛、整腸作用

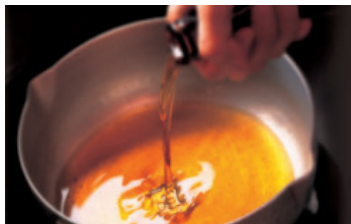
屠蘇散の使い方

大晦日の夜、大きめの瓶にいれた赤酒に屠蘇散を浸します。屠蘇散は袋状のパックの中に入れており浸透しやすいので、あまり長時間浸しておくとお出過ぎしてしまいます。途中、味をみて、好みに応じて引き上げるとよいでしょう。もちろん、長時間浸して十分に香味を引き出してもよいでしょう。また、お好みにあわせて日本酒を加えてもおいしく頂けます。(添付の屠蘇散は300mlで8時間が目安です。)
そして元日の朝、年末に作っておいたお屠蘇を器に移し、床の間やお正月飾りのある、家で一番神聖な場所に置きます。
そこで「お屠蘇」は儀式用の神聖な飲み物へと変わります。



お料理に

日本古来の酒造りの伝統を今に受け継ぐ「赤酒」は、その独特の製法により「上品な甘み」と「豊富な旨み」「特有の香り」、また酒類ではまれな「微アルカリ性」という特質をもっています。このためお料理に用いますと、みりんや他の料理酒にはない抜群の調味効果を発揮します。



料理における仕上がりの良さ

- 1 肉や魚を煮て身がしまらない、つまり固くならない。
- 2 テリがよく、さめてもテリツヤが落ちない。またアクのある野菜を煮ても色が変わらざれいに仕上がる。
- 3 甘味のキレが良く、すっきりしている。
- 4 旨味が増す。
- 5 魚臭などの臭みをきれいにとる。
- 6 「煮切る」必要がない。

【ご注意】

屠蘇散を浸した後の赤酒は調味料には適しませんので、あらかじめお使いになる分だけお酒を分けてから屠蘇散をお使い下さい。

さらに詳しい情報は
<https://www.akazake.com>

赤酒.com 検索

まずは使ってみよう
東肥赤酒

お屠蘇の前にも大活躍 本伝東肥赤酒の美味しいお料理レシピ

※料理の写真はイメージです

◆鶏の唐揚げ

クリスマスにも大活躍!!

- ① 鶏もも肉は一口大に切り分け、本伝 東肥赤酒、こいくち醤油、おろしんにんにく、おろししょうがを合わせた下地に15分程漬けておく。
- ② 下味をつけた鶏もも肉をお湯でさっと茹でて、ザルにあけて冷ます。
- ③ 片栗粉、卵黄を混ぜ合わせ、衣を作り、冷ました鶏もも肉にまぶして160℃の油で揚げる。



- 材料(4人分)
- 鶏もも肉…400~500g
- こいくち醤油(下地)…150cc
- おろしんにんにく(下地)…20g
- 片栗粉(衣)…30g
- 本伝 東肥赤酒(下地)…150cc
- おろししょうが(下地)…20g
- 卵黄(衣)…中3個分

◆すき焼きのわりした

すき焼きのわりしたに赤酒を使うことで、いつものすき焼きよりもお肉が柔らかく感じられます。



- 材料(5人分)
- 本伝 東肥赤酒…200cc
- だし汁…360cc
- こいくち醤油…180cc
- 砂糖…大さじ2.5
- お肉やお野菜の量は好みに応じてご用意ください。

◆さかなの煮付け、あら炊き

魚の臭みを取り、旨みをとじこめ、ふっくらつややかな照りのある仕上がりに。



- 材料(2~3人分)
- 魚の切り身またはあら…2~3切
- 砂糖…大さじ1
- 水…大さじ6
- こいくち醤油…大さじ6
- 本伝 東肥赤酒…270cc

- ① あらかじめ準備した魚(切り身)を軽く湯通しする。
 - ② 鍋に東肥赤酒、砂糖、醤油、水を入れて沸騰させる。
 - ③ 沸騰したら切り身を入れて「落としふた」をし、10分ほど煮込む。(魚の大きさによって煮込み時間は調節する)
 - ④ できあがり直前には、おろししょうが(生姜を千切りしたものを)を入れて香りを楽しませよう。
- ※さざりとした仕上がりにするには水を多めに、甘めがお好みの方は砂糖を多めに加えて下さい。

◆肉じゃが

赤酒を加えて、まろやかな甘みと照りが出る仕上がりに。



- 材料(2人分)
- 牛肉切り落とし…200g
- 本伝 東肥赤酒…大さじ3
- じゃがいも…4個
- こいくち醤油…大さじ2
- にんじん…1本
- 砂糖…大さじ2
- 玉ねぎ…1個
- だし汁…300cc
- しらたき…100g
- サラダ油…適量

- ① じゃがいもは一口大に切り、水にさらす。にんじんは乱切りにし、玉ねぎはくし型、牛肉は食べやすい大きさに切る。
- ② 鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎと牛肉を炒める。さらににんじん、じゃがいもを加えて炒める。
- ③ だし汁を注ぎ、沸騰したらアクを取る。
- ④ こいくち醤油、本伝 東肥赤酒、砂糖、しらたきを加えて蓋をして中火で汁がなくなるまで煮る。

◆数の子のだし汁

赤酒と数の子は相性が良く、すっきりとした甘みが引き立つだし汁に。



- 材料
- 数の子…100g
- だし汁…大さじ9
- かつおぶし…少々
- A 本伝 東肥赤酒…大さじ3
- 日本酒…大さじ6

- ① 数の子は、米のとぎ汁につけて塩抜きしたのち、水洗いして薄皮を取りのぞく。
 - ② だし汁を鍋に入れ、Aを加え弱火で煮る。沸騰したらかつおぶしを加え、火をとめてこす。
 - ③ ①の数の子の水分を拭き取り、冷めた割汁につけ直す(3~4日たったらもう一度新しい割汁につけ直すとお味が良い)
- ※お好みによりだし汁や醤油の分量で味を調整して下さい。