

焼き酒粕

時に適った食べ物ってありますよね。旬の野菜などはもちろんですが、それ以外にも、寒仕込みの日本酒つくりの『酒粕』なんてのも、或る意味、時に適ったものと言えると思います。

—— ただ、「酒粕」を焼くだけ —— なのですが・・・

これって最初にお断りしておきますが、日本酒の嫌いな方、酒が飲めない方には、お燙めしません。酒臭くて、旨いわけがないのです。いくら焼いたって酒つ氣は抜けないのですから。

それと意外に気づかぬのが、酒造元によって味に違いがあることなんですね。最近流行の、「辛口」や「すっきり系」の日本酒の酒粕は、イマイチ～イマサンなのです。

酒粕焼きに合うのは、「甘口」や「うま口」の日本酒の酒粕なんです。

お分かりですか？ですから、
伝統的な秋田や伏見あたりの
甘めの酒粕が一番旨いですよ。

砂糖をかけて食べるなんざ、
やつちやあ イケませんぜ！



酵母が違う
のです。

(固く絞った酒粕)



酒粕は醸酵残留物。天然のビタミンやアミノ酸が含有されているので健康食品そのもの。