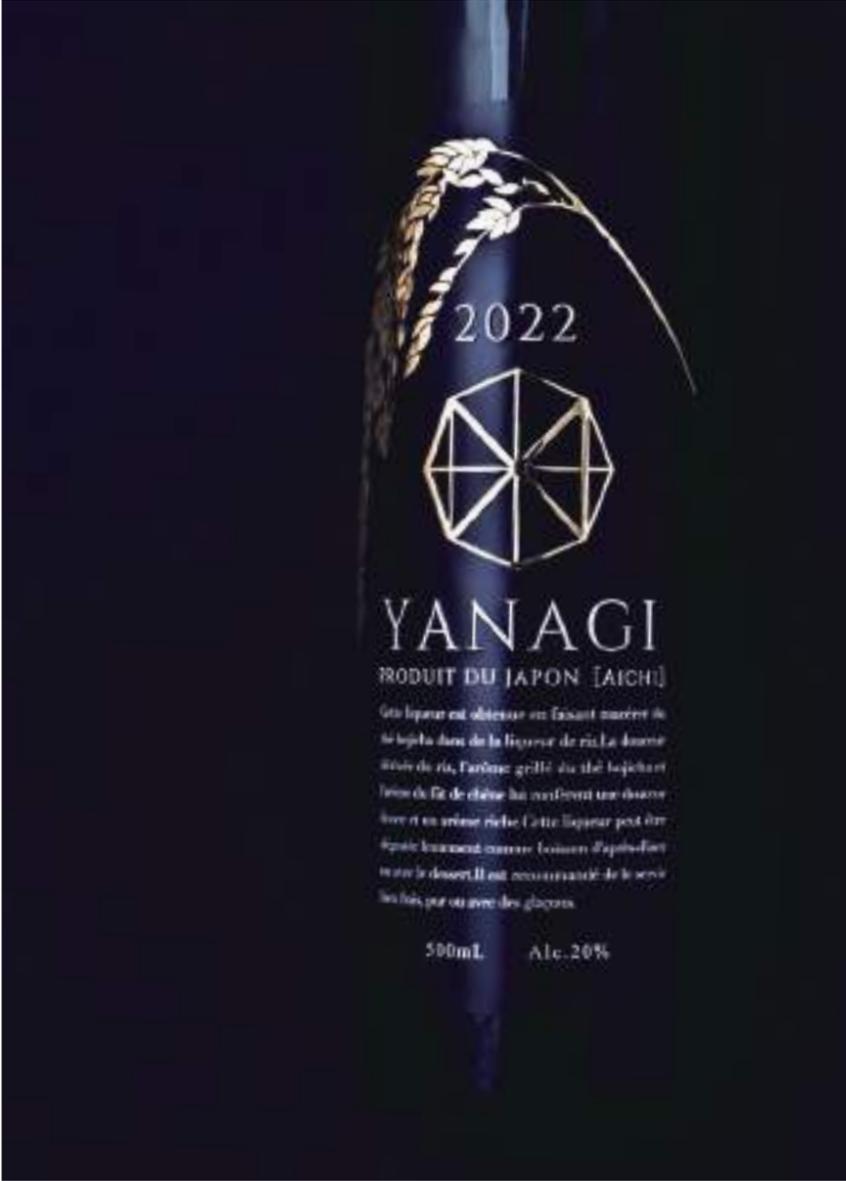




YANAGI





# YANAGI

Taste the Japanese  
Digestif

日本の食文化や醸造技術で、世界に通用する食後酒を。  
愛知の誇りをかけた厳選素材で  
江戸時代のカクテルを再構築する。





## YANAGI

日本文化や歴史の背景を世の中に伝えていくことをテーマに、みりんと米焼酎にほうじ茶をブレンド、熟成した高級食後酒。愛知県碧南市の本みりんの老舗「角谷文治郎商店」と、岡崎市のお茶の老舗「宮ザキ園」と協業し開発。(本数限定醸造)

YANAGI 2022 (500ml) アルコール度数20% ¥12,000 (税抜)  
<https://herlix.co.jp/>

# YANAGI STORY

## 愛知の醸造文化を現代に伝える米の美酒

現在もその地に残るものは、過去の歴史的背景を伝えてくれる。かつて江戸の発展に伴い、関西から船荷を運ぶ中継地点として栄えた愛知県。知多半島を中心に、いまも酒蔵や酢、味噌蔵、みりん、醤油、白醤油の一大産地となっているのは、この地で多くの日本酒が造られ、醸造文化が発達してきたことの証だ。

愛知が誇る醸造の文化を、現代に広く伝えていきたい。そうした志のもと誕生したのが、江戸時代の伝統を現代につなぐ食後酒「YANAGI」である。

### 発酵をキーワードに「文化」を設計し、世界に通用する酒をつくる

事業を立ち上げたのは、自動車工業で地域と社会に貢献してきた原田車両設計。同社が次の未来社会を見据えたときに挑戦すべきと考えたのが、「工業」の設計から「文化」の設計への転換だった。

「愛知らしさを考えたとき浮かんだのは“発酵”というキーワードだった。なかでもみりんはこの地域で多く造られている。みりん



を使って、世界の食文化に合わせた酒を開発することで、地域の発酵文化に目を向けてもらおうと発案したのがきっかけ」と語るのは、「YANAGI」の企画から開発までを担うHERLIXマスターブレンダーの後藤孝。後藤がまず目をつけたのは、江戸時代の甘口



飲料でもあったみりんを使う「柳蔭」。江戸風俗を記した百科事典『守貞漫稿』で描かれており、古典落語の演目「青菜」にも登場するこの飲み物を、現代の食後酒として蘇らせられないか。さらに、日本から世界へ。後藤の挑戦が始まった。

### みりとほうじ茶の奇跡の出合いが「YANAGI」の味の決め手

江戸時代に飲まれていた「柳蔭」にはみりと焼酎が1:1ということ以外、詳細なレシピは残っていない。オリジナルの配合で作ることを決め、後藤は地元の高級レストラン『Barca.』の堀江政史シェフのアドバイスをもとにみりと焼酎のブレンドを開始する。地域のさまざまなみりんを飲み比べた結果、選んだのは老舗『角谷文治郎商店』の有機みりん。さらに、現代らしい風味を出すため、フルーツ、ハーブ、茶などで漬け込み試験を行い、最終的に満場一致の味となったのがほうじ茶だった。調達先は、古くから無農薬栽培を行う地元の茶園『宮ザキ園』だ。

「このほうじ茶の香ばしさとほのかな渋みが、みりんの甘さと絶妙に合う。『角谷文治郎商店』のみりん、『宮ザキ園』のほうじ茶に出会えたことで、世界の食シーンにも通用する酒ができると確信した」と後藤は語る。

こうして、みりにほうじ茶のフレーバーを

重ねた“現代”の柳蔭「YANAGI」の骨格が出来上がった。

### 甘み、渋み、アルコール度数のバランスで、これまでにない食後酒に

みりんが持つ天然の甘みを活かすためにこだわったのは甘みのバランスだ。通常、酒は食が進むにつれてアルコール度数を上げていくのが一般的だが、「YANAGI」は度数を抑え、強い食後酒が苦手な方にも飲んでもらえるよう柔らかな口当たり調整した。度数を抑えることで消えてしまうアルコールのボリューム感は、みりんや米焼酎からくる米の味わいやほうじ茶を使った苦みや渋みによる複雑さで補完する。

欧米の食の傾向がモダンでライトなものに移行するなか、軽やかな食後酒という新ジャンルは、世界の食通たちの目を引くものになるはずだ。その予兆はInternational Taste Institute SUPERIOR TASTE AWARD (2023年)、The Liqueur Master 2023などすでに複数の受賞をしていることにも表れている。

「『YANAGI』はまだ発展途中。ファーストバッチは世界で賞をいただいたが、新たな仕込みも始めている。これからの進化をぜひ楽しみにしてほしい」と、後藤の志は高い。

日本発の高級食後酒の分野を開拓する後藤の挑戦は止まらない。





## YANAGI meets 有機みりん

伝統醸造のみりんの味が「YANAGI」の骨格を担う



温暖な気候と豊富な水、そして酒造業の発展で豊富な酒粕が手に入れられた三河は、古くからみりんの生産地として知られてきた。当時日本酒蔵との兼業が多かったみりんだが、三河ではみりん専門家が200年以上前から存在したことから、この地が醸造に適し、文化が育まれた土地であることが分かる。そのなかで、明治43年の創業以降、変わらずに伝統醸造のみりんの味を守り続けているのが『角谷文治郎商店』だ。その造りは「米一升、みりん一升」と表現される。言葉どおり、みりんを一升つくるのに使用されるお米はちょうど一升分。濃厚な米の味わいから「米のリキュール」とも称されるのが、角谷の造り出すみりんの特長だ。

### 指定産地の米を使い、 自然の甘みを醸すみりん

三河みりんを使用される原材料は、もち米、米麴、米焼酎の3つのみ。仕入れた玄米は自社で全量精米し、みりん造りに適した麴をつくる。そこに自社醸造した米焼酎、もち米を加えて長期間熟成する。原料そのものの味わいにこだわる、『角谷文治郎商店』が長年守っている造り方だ。

角谷のみりんが「米のリキュール」といわれる所以は、もろみのタンクを見ると分かる。焼酎のもろみとは違い、みりんは表面上までお粥のように米が盛り上がり、甘い米の香りがふわりと漂う。熟成後の搾りは、槽と呼ばれる大箱にもろみの酒袋を重ね、圧力によ

てお酒をゆっくりと搾る上槽を行う。

「YANAGI」に欲しかった味の厚みは、米の使用歩合が高く、丁寧に搾り出すこの製法によってこそ出せる。頑なに守り続けてきた伝統のこの味に、後藤は惚れ込んだ。なかでも惹かれたのは、自然環境の循環を考慮した有機農法による有機米を原料とした「有機三州味醂」だ。そこに使われる有機材料の焼酎をブレンドすることで、求める度数に高めながらも味馴染みが良くなることを発見し「YANAGI」に取り入れた。

### 伝統製法のみりんの可能性を 現代に広げる

みりんの文化的な側面のひとつは、高級酒として飲用された歴史だ。古書には「密林酒」との表記があり、淡い甘口の味わいだったといわれている。（※諸説あり）

江戸時代には割烹調味料としての消費が増え、大正末期から昭和初期にはコクのある濃厚なみりんが造られるようになった。

今回、「YANAGI」の企画に賛同した角谷利夫代表は語る。「かつて、甘いものが重宝され、みりんが飲まれていた文化があったが、時代の変化とともにみりんは調味料に限定されていった。ご存じのとおり、みりんは他の材料が合わさることで、さらなる美味しさが引き出される。『YANAGI』の場合は、ほうじ茶の苦みを合わせることで新しい味覚の酒を生み出したと思う。まさにみりんの可能性を引き出した商品だ」。



## YANAGI meets ほうじ茶

自然の恵みこそが茶の美味しさ。二百年続く老舗茶園



愛知県岡崎市の山里にある旧額田町宮崎地区。ここは明治から昭和にかけて「宇治茶」「川根茶」と並ぶ全国三大銘茶のひとつ「宮崎茶」がつくられてきた土地である。本宮山から三河湾へと注ぐ男川の源流があり、宮崎神社が見守るこの地で、1820年から茶園を営むのが『宮ザキ園』だ。

茶を栽培するのは容易ではない。厳しい自然環境が、美味しい茶葉を育てる上で好条件となる。その考えのもと、『宮ザキ園』では、農薬や化学肥料を使用せず、できるだけ自然の状態を保ちながらのびのびと茶を育てている。

そのため、茶園は一見すると雑草が茂り、虫も飛び交う。そんな中、荒天以外は茶園へ入り、頭を出した雑草を刈り、とにかく丁寧な手入れを欠かさない。そのおかげで茶葉はいきいきと力強く濃い緑で輝いている。4月上旬、茶葉がもっとも香る頃には、丁寧に茶摘みを行う昔ながらの風景がここには広がっている。

### 「YANAGI」の味を決定づけた香り高い自家焙煎茶

「YANAGI」を一流の食のシーンに通用する食後酒にするためには、何かひと味が必要だ――。ブレンドの試行錯誤の結果、決定打となった『宮ザキ園』の「額田一番ほうじ茶」は、茶葉の香りの高さの賜物だ。

『宮ザキ園』では、古い緑茶を焙じるのではなく、ほうじ茶用に育てた新葉を使用する。鮮度が命である茶葉の加工を行うのは、茶園

のそばに建てた工場。摘みたての茶葉をすぐに蒸し、揉む。繊維をほぐしながら乾燥させ、茶のうまみ成分を葉全体にいき渡らせる。最初は荒く、次第に丁寧に揉まれるように設計され熟練の職人による絶妙なコントロールのもとで管理されている。

こうした一連の作業で生まれる香り高い茶葉。「YANAGI」で使用しているのは、太陽の光をたっぷりと浴びた一番茶のみを焙煎した「額田一番ほうじ茶」である。

### 日本文化の継承を担う―― つくり手と生産者の共通する想い

後藤がここを選んだ理由はもう一つ。『宮ザキ園』の五代目・梅村篤志さんの、茶に対する強い想いだ。

もともと茶蔵として使っていた場所を改装。「茶房一匙」と名付けられた茶房のカウンターには木箱や伝統的な秤はかりがあり、茶室には甲冑や茶器が揃う。この空間でお茶を飲みながら、茶の文化や伝統に想いを馳せるのだ。

「お客様には茶師に淹れてもらう一杯を飲んでもらっている。茶室の設えはすべて職人が作り上げたクラフトで、茶自体も日本人の精神を体現するもの。本物の日本文化を自身の商品から感じてほしい。こういった場所からもお茶の市場が広がることを願っている」。

その想いは「YANAGI」を通じて後藤が伝えたいことに一致する。

こうして選ばれた逸品により、後藤の目指す味わいが完成した。

Japan has made many drinks over the centuries,  
where one way of imbibing  
from the Edo period stands out.  
This sweet, luxurious marriage  
of honkaku shochu and mirin,  
“Yanagikage,” is said to be Japan’s first cocktail.  
Its complexity and smoothness are resurrected to fit  
modern cuisine as a digestif dubbed “YANAGI.”  
A new chapter begins in the story of  
Japanese brewing craftsmanship and  
drinks culture.

Amazing Sake with a Long History

YANAGIKAGE



<https://herlix.co.jp>