

## 冷たい「みぞれ酒」はいかが

日本酒を凍らせて飲む「みぞれ酒」はいかが。大牟田市本町の老舗料亭「新みなと」（猪飼久司社長）が運営する飲食店「そば切り杜鶴」が、地酒をシャーベット状にした新メニューを考案した。猪飼社長は「けっこう飲みやすく、冬は鍋に合います」と勧める。

みやま市瀬高町の菊美人酒造が製造する「菊美人」

## 大牟田市の飲食店考案

みやま市 日本酒「菊美人」使用

のたる酒と大吟醸を、マイナス20度の冷凍庫で約10時間凍らせて作る。同酒造によると、日本酒は凍らせるるとアルコールが分離し、苦味が先走って味に変化が出ることが多いが、同店が8種類の日本酒を試した結果、菊美人は冷凍にも適していたという。

同店では1合の片口でた酒を700円、大吟醸を1200円で販売。



地酒を凍らせて飲む「みぞれ酒」