

大阪天満宮の御神水「天満天神の水」を使ったどぶろく「生糶酒【白丑】」を発売。
火入れせず冷凍保存。「生きた糶力」で免疫力アップ！

■大阪天満宮の御神水で作られた濁酒（どぶろく）「生糶酒【白丑】」を販売。
天神橋筋商店街2丁目にある大阪のええもんのセレクトショップ「天満天神 MAIDO 屋」
のオリジナル商品として、大阪天神大阪天満宮の御神水「天満天神の水」を使った新商品
「生糶酒【白丑】」を発売した。

このたび8月20日。オンラインストアにて販売開始となる。

<https://maidoya.jp/e-mon/shiroushi/>

「生糶酒【白丑】」は一般的に「どぶろく」と呼ばれる濁酒だ。

濁酒は清酒が生まれる平安時代以前から神にささげられるお神酒として使われ、神事と結びつきが強いお酒で別名「白馬（しろうま）」と呼ばれており、それにちなんで大阪天満宮の御神水を使ったお酒を天神さんとゆかりのある牛「白丑（しろうし）」とした。

大阪天満宮は菅原道真公をお祀りし「てんまの天神さん」と親しまれており、毎年7月25日には日本三大祭りとして有名な天神祭りが行われる。江戸時代には大坂の名水「大阪四清水」のひとつとして有名だった天神の水。2014年関西大学と天神橋筋商店街の共同プロジェクトが「天満天神の水」を復活させた。地下70メートルからくみ上げられるとてもまろやか美味しい軟水だ。

■江戸時代から続く堺の糶屋「雨風」がどぶろくの製造許可を取得し製造。
生糶酒「白丑」は、大阪天満宮の御神水「天満天神の水」無農薬・無化学肥料の飯米「コウノトリ米」とコウノトリ米で作った「米糶」を原料として江戸時代から330年続く大阪堺の糶屋雨風が製造。

どぶろくの生産はどぶろく特区と呼ばれる地区での製造に限られる場合がほとんど。しかし雨風は長年糶を作ってきた実績を認められ、稀なケースとしてどぶろくの製造許可を得た。昔と変わらない製法で手造りにこだわっている。

■「白丑」の生きた糶力で免疫力もアップ！

生糶酒「白丑」は清酒と違い、糶を取り除いていない。しかも火入れせず、出来上がってすぐに冷凍保存しているので、糶の力が生きたまま。解凍と共に眠っていた糶の酵素が活動を始める。

発酵で生じるガスによる微炭酸とサッパリとした飲みやすい味に仕上がっている。

美味しいだけでなく、美容・健康に良いとされる成分がたくさん！腸内環境を整え免疫力

もアップさせてくれるというから、言うことなしである。

■地元の名物として

緊急事態宣言が解除され酒類の提供が可能になれば、天神橋筋商店街・大阪天満宮周辺の飲食店に「白丑」を取り扱ってもらい、大阪天満宮・天満天神を盛り上げたい。

また飲食店で提供してもらうだけでなく「白丑」に合うメニュー作りや和菓子屋・洋菓子屋・パン屋等で「白丑」を使った商品作りをしてもらって、「白丑」を地元の名物として地元の人々に愛される商品として育てていきたい。

■売り上げの10%を天神祭りへ寄付。

地元の誇りであり心の拠り所となる大阪天満宮を盛り立てたいとの思いから天神祭り7月25日に店頭限定で新発売した。生糴酒「白丑」の売り上げの10%は天神祭りの寄付金として納める。

【白丑について】

<https://maidoya.jp/e-mon/shiroushi/>

- ・商品名:生糴酒「白丑」(しろうし)
- ・原料:天満天神の水・米糴・米
- ・アルコール:9%
- ・販売価格:150 ml 税込 600 円 / 500 ml 税込 1800 円

【天満天神 MAIDO 屋について】

有限会社イワイザケドットコム

取締役 赤尾江里子

〒530-0041 大阪市北区天神橋2目 1-23

天満天神 MAIDO 屋(大阪のええもののセレクトショップ)

URL:<http://www.maidoya.jp/>

【お問い合わせ先】

担当:有限会社イワイザケドットコム 赤尾江里子

MAIL:akao@maidoya.jp

TEL:06-6882-3361

FAX:06-6351-4588