

# マッコリ輸入量急増

## 濟州島の「生」も日本初上陸

韓国国税庁が発表した

にウケている。

09年1月から6月のマッコリ輸出量は2635ト、と前年同期と比べて16%増えた。10年前よりも約7倍も増え、その全体量の9割は日本に輸出されている。

マッコリはアルコール度数が6%とビール程度で、まろやかな味が特徴。近ごろは飲みやすさと乳酸菌をたっぷり含むヘルシーさが日本女性

輸入ものや国産などを

合わせ80種ほど市場に出

回っており、梨や黒豆、

ミカンが原料の変わり種

マッコリも人気だ。

大半のマッコリは加熱

処理してアルコール発酵

を止めて賞味期限を延ば

しているが、韓国の濟州

島から非加熱の生マッコ

リが日本初上陸。「濟州

マッコリ」は世界遺産の

漢拏山からの名水で仕込

んでいる。輸入元「かめに商事」(kame2.hotelai.co.jp)の中條朝社長はこう言う。

「非加熱ですので、酵母

れられず地元メーカーの社長を口説き落としました」



と乳酸菌が生きています。味はキレの良い辛口タイプ。従来の甘口とは違います。今まで濟州島だけで販売され、ソウル

取引先は東京の焼き肉

店を中心に約30店。店で

の値段は7500円入り

1500円程度。記者も

飲んだが、程よい酸っぱ

さが心地よい。