

純米吟醸

千古乃岩

香 甘 軽



クリアで飲み飽きない
ドライテイスト

テイस्टینگ・コメント

淡いイエロー、透明感のあるシルバークリスタルの色調です。香りはグレープフルーツ、バナナ、グリーンハーブ、炊いた米の香りが調和し穏やかな印象です。軽やかな口当たりで、やさしい甘味が滑らかな酸味とともにタイトに広がります。後半にはコクを与える苦味が、より軽やかさを印象づけてフィニッシュへと向かいます。

ペアリング

旨味のある食材にハーブを添えて清涼感を差し込むように、または旨味に旨味を重ねるようなペアリングをおすすめします。

タコとジャガイモのジェノベーゼサラダ
トマトとモッツアレラのカプレーゼ / ラトウイユ
ジェノベーゼパスタ / 肉味噌をのせた冷奴

オススメの酒器/温度帯

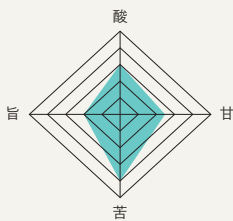


中庸の
ワイングラス

くい呑み

常温からやや低め(10℃~18℃)
日向燗などの低温の熱燗(30℃前後)

味のバランス



精米歩合 50%
米品種 ひだほまれ
アルコール度 15.8%
酸度 1.5
日本酒度 +6
アミノ酸度 1.5
保存方法 冷暗所

地域に息づく伝説とともに 明日を照らす美酒を醸す

豊かな暮らしへいざなう日本酒造りを目指し、楽しい暮らしの在り方を模索しながら、芳醇でさっぱりとした飲み飽きないお酒を醸す千古乃岩酒造。1902年の創業以来、現代社会を生きる人々の“心を打つ”日本酒を丁寧に造り続けています。

千古乃岩酒造のある土岐市には、「稚児岩」と呼ばれる長さ18m、高さ18m、重さ推定13,125tの巨石があり、溪流に身を乗り出すようにしてたたずんでいます。昔、子宝に恵まれない夫婦が観音様のお告げによって道歩いていると、この岩に行き当たり、そこでお祈りをしたところ、珠のような子どもを授かったという伝説が残っています。今も地域の人々に愛されるこの名石にあやかって命名された酒、「千古乃岩」。千古(永遠)のめでたさを願い、すこやかな子どものように大きく栄えてほしいとの願いが込められています。

仕込み水は、地下45mから汲み上げます。この地域は「美濃焼」の一大生産地。焼き物を作るのに必要な粘土質の地盤が広がり、これを通った地下水はとりわけ硬度の低い、清酒に適した超軟水になります。代表銘柄「純米吟醸 千古乃岩」は、凛とした爽やかさの中に芳醇な旨味が広がる美酒に仕上がっています。

「暮らしへの共感と豊かな商品開発により、幅広いニーズに対応していく。良いお酒に出会うと生活がうるおい、明日がきっと楽しく明るいものとなる」と、どこまでも飲み手を想う千古乃岩酒造です。



千古乃岩酒造 株式会社

創業 1909年
所在地 岐阜県土岐市駄知町2177-1
TEL 0572-59-8014

