

純米酒

光琳

甘 旨 軽



食と調和するお酒

テイasting・コメント

無色に近いシルバー、クリスタル。香りの印象は控えめ。ほのかに洋梨や、青竹、煎茶、原料由来のつきたてのもちの香りが調和しています。穏やかな印象で飲み口はやさしく、軽やかな甘味、心地よい酸味がまるやかなふくらみで旨味もしっかり。後味はドライな印象です。

ペアリング

香味が穏やかで、どんな料理にも寄り添えるこのお酒は、出汁や醤油を使った和食、煮物や鍋などと合わせて。繊細な和食から居酒屋メニューまで、幅広く楽しむことが期待できます。

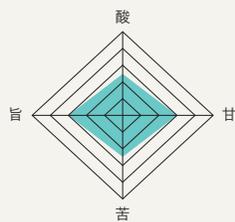
芋の煮付け / 肉じゃが / シメサバ
スモークポテトサラダ / つくね鍋
紅茶のシフォンケーキ

おすすめの酒器/温度帯



幅広く常温で(15℃~22℃)
熱燗(40℃~45℃前後)
燗冷まし(40℃まで上げてから
15℃くらいまで下げる)

味のバランス



精米歩合	65%
米品種	有機米ニホンバレ
アルコール度	15%
酸度	1.4
日本酒度	+1.5
アミノ酸度	1.5
保存方法	冷暗所

オーガニックな米から生まれた、個性あふれる地酒

岐阜県が誇る清流、長良川と木曾川に挟まれた浮島のような穀倉地帯で、地下128mには長良川の伏流水が、地下50mには木曾川の伏流水が流れる、水の豊かな羽島市。冬場になると、北西から季節風“伊吹おろし”が吹くことで冷え込みが厳しくなり、寒暖差が激しい地域として知られています。

千代菊の創業は1738(元文3)年、以来280年以上にわたり、この地で酒蔵を営んでいます。大学で生物学を専攻し、発酵についての知識を深めた16代目の坂倉吉則氏。原料の米こそが日本酒のクオリティを左右するという発想から、20年ほど前より地元の農家と提携し、無農薬の米や、アイガモ農法による有機米を栽培しています。

先代が愛した江戸時代の画家、尾形光琳の名に由来する、代表銘柄「純米酒 光琳」は、原料にJAS有機認定米を100%使用した有機純米酒です。さらりとした口当たりで、後に旨味が口の中でふくらみ、食事の邪魔をしないため、食中酒に最適。「平凡の銘酒」をコンセプトに毎晩、晩酌で飲んでも飽きない、心が落ち着く酒を目指しています。



千代菊 株式会社

創業 1738年
所在地 岐阜県羽島市竹鼻町2733
TEL 058-391-3131(代)

