

純米

鯨波

甘 旨 濃

米の味わいが生きた
穏やかな旨口の日本酒

テイasting・コメント

グレープフルーツ、洋梨、メロンや、月桂樹の葉やつきたての餅を思わせる香りが調和し、穏やかに感じられます。豊かな甘味から丸みのある酸とともにふくよかに広がり、後半に旨味を持った苦味が広がり、ボリューム感があります。

ペアリング

食中酒としておかずと合わせる感覚で、幅広くペアリングが楽しめます。特に燗酒と出汁の効いた和食の組み合わせは格別です。

鶏つくね鍋 / おでんの盛り合わせ / サバの塩焼き
サバの生姜煮 / アサリしんじょ(熱燗と)



精米歩合 60%
米品種 ひだほまれ
アルコール度 15-16%
酸度 1.5
日本酒度 +4
アミノ酸度 1.9
保存方法 冷暗所

オススメの酒器/温度帯

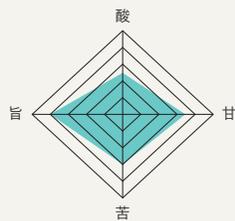


中ぶり~大ぶりの
ワイングラス

平盃

常温で(15°C~18°C)
熱燗(45°C~50°C前後から少し冷まして)

味のバランス



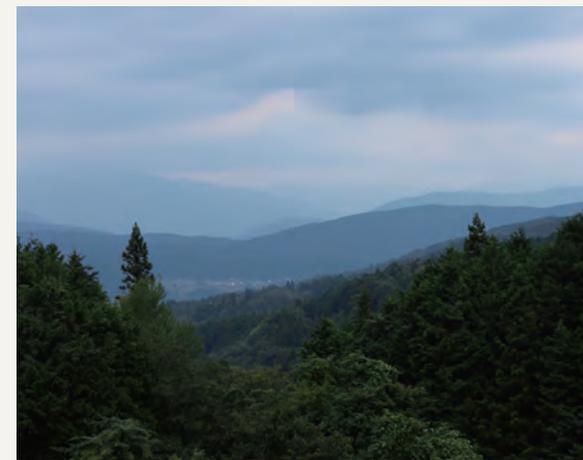
山の中腹にある酒蔵 山を望み、訪れる客とともに成長

中津川市福岡にある二ツ森山の中腹、標高 600m の場所に佇む恵那醸造。四方が山に囲まれたこの蔵で醸す酒の名前は「鯨波」。山の稜線になびく雲が、波打つ海の中を泳ぐ鯨に見えたことから名づけられました。蔵の中にも傾斜があり、重いものを下におろすように造り場が配置されています。

仕込み水は二ツ森山から流れる湧き水。超軟水で柔らかいお酒に仕上がります。昔ながらの大きな和釜で米を蒸し、今では数少なくなったヤエガキ式の搾り機を大切に使い続けています。創業は 1818 年と伝わり、酒造業を始める前は林業や米作りも行ってたとのこと。現在も自社の田んぼでひだほまれを栽培しています。

酒造りを始めて 7 代目で、蔵元杜氏の長瀬裕彦氏が目指すのは「きれいできやすく、食事に合う酒」。主要銘柄は「鯨波」の純米酒と純米吟醸の 2 本立て。純米酒は米の味をしっかりと出し、味の濃い料理に良く合うといえます。

以前は蔵に訪れる人は少なかったそうですが、近年はぞくぞく増加中。「こんな山の上に来てくれる人をもてなしたい」との思いから、店の一部をバー風に改築しました。「お客さんが蔵を成長させ、成立させていく」。おだやかな語り口の中に、酒の味に通じる確かな芯が見えてきます。



恵那醸造 株式会社

創業 1818年
所在地 岐阜県中津川市福岡2992-1
TEL 0573-72-2055

