

大吟醸

四ツ星

香 甘 旨

すっきりと軽やか

テイasting・コメント

淡いイエローからわずかにグリーンのトーン。輝きのあるクリスタルの色調。リンゴ、メロン、白桃のような吟醸香から爽やかさを感じさせる青いハーブ、煎茶の香りが続きます。アタックは強めで、まろやかな甘味を穏やかな酸が包み込み爽やかさが広がります。後半に感じる心地よい苦味がドライなフィニッシュへと導きます。

ペアリング

食事の前半やデザートにも合います。また、淡泊で旨味のある刺身、魚卵の生臭みを抑え、旨味を引き立てます。また薬味を添えることで薬味の青さと爽やかさなどの同調が楽しめます。

フグの薄造り(浅葱を添えて) / イクラの醤油漬け
キャビア / 生ハムメロン / 杏仁豆腐など各種デザート



精米歩合 40%
米品種 山田錦
アルコール度 16%
酸度 1.3
日本酒度 +4
アミノ酸度 1.2
保存方法 冷暗所

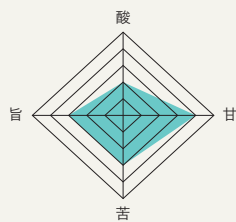
おすすめの酒器/温度帯

中庸のワイングラス
切り子グラス
おちょこ



やや冷やして(8°C~12°C)

味のバランス



情熱が向く先は、もてなし心と最高の味への探求心

江戸末期に創業した船坂酒造店は、高山の古い町並みの中心、上三之町に蔵を構えます。「笑倍絆醸」を理念に、気軽に飲み比べができるコインサーバーや飲食店を併設。「ここは酒を造り、買い、食と味わう。全ての要素が一貫して楽しめる日本酒のテーマパーク」と、おもてなし心あふれる酒蔵です。

「深山菊」「甚五郎」など古くから愛されてきた銘柄の質もさることながら、2010年に発売した「大吟醸 四ツ星」は、酒米の最高峰・山田錦で最高の酒を造りたいという名杜氏・平岡誠治氏からの希望を叶えた逸品。最も手をかけるのは蒸米を冷ます工程で、隣接する飲食店を2日間休み、その敷地いっぱい蒸米を広げます。氷点下になる中、人の手で5時間ほどほぐし続け、米の中までむらなくしっかり冷まします。これにより華やかに香る吟醸香に負けない、しっかりとした米の旨味が共鳴。程よい辛味とキレの良さも抜群です。普段は造りに入らないスタッフも参加し、米1粒1粒と触れあっていくからこそ、この銘柄にかける想いは格別。最高の味を手元に届くまで守るため、どの酒も低温貯蔵を徹底しています。

「四ツ星」の名前は、船坂酒造店の商紋から。酒造りに欠かせない「米」「水」「風土」の3点を蔵に関わる「人々の情熱」がつないでいます。



有限会社 船坂酒造店

創業 1703年
所在地 岐阜県高山市上三之町105
TEL 0577-32-0016

