

純米大吟醸

美濃菊

甘旨



きれいで旨味のある日本酒

テイasting・コメント

透明感のあるイエロー、クリスタルの色調。香りの印象は控えめ。洋梨、バナナ様の穏やかな吟醸香、清涼感を思わせる青いハーブ、原料由来の米の香りが心地良く調和。やさしい甘味と酸味がバランス良くしなやかな広がりみせ、後半からはしっかりと旨味、ほのかに感じる苦味がふくよかさを印象づけています。

ペアリング

ふくよかな味わいで旨味もしっかりと感じられるこのお酒には、旨味のある食材、又はまろやかな味わいの料理と味わいを重ねるようなペアリングをおすすめします。

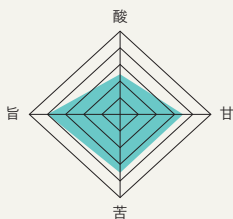
蟹身の酢の物 / 茹で蟹 / エビの塩焼き
魚介のグラタン / チーズフォンデュ

おすすめの酒器/温度帯



常温(15°C~18°C)

味のバランス



精米歩合	50%
米品種	山田錦、ひだほまれ
アルコール度	15.3%
酸度	1.3
日本酒度	+3
アミノ酸度	1.3
保存方法	冷暗所

機械による最新技術で、うまい酒を追求

養老町では、古くから養老山地から流れ出る伏流水の恵みが、人々の生活を支えてきました。1806年に創業した玉泉堂酒造が量産から品質にこだわった酒造りに舵を切ったのは1990年代。コンクールにも積極的に出品し、全国新酒鑑評会では4年連続で金賞を受賞するなど、高い評価を受けています。

代表銘柄の「純米大吟醸 美濃菊」に使用する米は、山田錦とひだほまれ。水は、地下200mを流れる超軟水です。野暮ったくなく品格があり、余韻を楽しめる酒が玉泉堂酒造の目指す酒です。それを追求するために、伝統的な手作業の良さと最新機械を取り入れ、精度の高い酒造りをしています。試行錯誤し見出だしたのが、米を溶けにくいよう調整し、旨味を引き出すこと。そのために、洗米時の吸水量を測る機械を導入。また、低温管理用の大きな冷蔵倉庫に火入れしたできたての酒を半年間寝かせ、まろやかさが出てきたころに販売を始めます。このまろやかさにより、料理にも合う酒になるのです。

和食との相性は抜群。一口飲んだあとの戻り香りが、繊細な和食の味と口の中で合わさり、贅沢な味わいとなります。



玉泉堂酒造 株式会社

創業 1806年
所在地 岐阜県養老郡養老町高田800-3
TEL 0584-32-1155

