

純米酒

黒松白扇

甘 旨 濃

しっかりとした甘味を感じられる
ふくよかな味わいの日本酒

テイasting・コメント

グレープフルーツ、洋梨、青竹、炊いた米などの香り。アタックは強めで、熟したフルーツのしっかりとした甘味と柑橘の酸味が広がります。コクと旨味を与える苦味がよりふくよかな印象を与えます。

ペアリング

しっかりとした甘味、ふくよかな旨味とコクを感じるこの日本酒には、醤油や味噌のような発酵調味料を使った料理、または山椒のような和の調味料を使った料理、ふくよかな味わいの料理とのペアリングがおすすめ。

アサリの旨煮に砂糖醤油や生姜を加えて
アナゴの握りにわさびを加えて
熟成カマンベール / 飛騨牛の炙りを柚子胡椒で



精米歩合 65%
米品種 -
アルコール度 16%
酸度 1.8
日本酒度 +2
アミノ酸度 1.5
保存方法 冷暗所

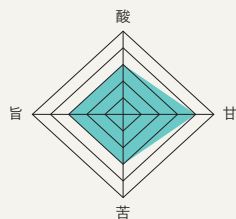
おすすめの酒器 / 温度帯



中筒～大ぶりの
ワイングラス
平盃

常温で(18℃前後)
熱燗(45℃前後)

味のバランス



「みりん」の老舗 食への造詣の深さを酒に生かす

日本料理に欠かせない調味料の一つに「みりん」があります。米麴ともち米、米焼酎が主原料で、アルコール度数14%前後を含み、料理に旨味やコクを出す役割があります。白扇酒造は江戸末期(1850-60年代)の創業から現在に至るまで、みりん製造が主軸の酒蔵。糖類などを調合した「みりん風調味料」が多く出回る中で、伝統的な製法を守り熟成させて造る白扇酒造の「本みりん」は、数々の一流料亭に認められる銘品です。

日本酒に特化する酒蔵と異なる最大の特徴は、「食との接点」の深さと量。みりんは料理の味を直接左右する酒だからこそ、繊細な味を追求する料理人たちからの細かい意見が数多く届きます。それらに真摯に向き合えば、当然「料理と合う酒」に必要な要素も見えてくるもの。大吟醸でも香りを少し抑え、あくまで料理を引き立たせることを重視。酒の旨味とコクにつられて箸が進み、ふと「ずっと飲んでいたな」と思わせることが理想だとか。

水は飛騨川の伏流水、口当たり柔らかな芳醇な酒が醸されます。みりん、焼酎、日本酒とそれぞれに杜氏がおり、専門性と情報共有を怠りません。「江戸時代から変わらない本みりんの製造方法と味を、この先20年、30年とずっと維持することが、我々の価値であり使命」という誠実な姿勢が、日本酒をはじめすべての商品に生かされていることを物語ります。



白扇酒造 株式会社

創業 江戸後期
所在地 岐阜県加茂郡川辺町中川辺28
TEL 0574-53-2508

