

特別純米酒

はなざかり

甘 旨 濃



リンゴのようなやさしい酸味と甘味が特徴の穏やかなお酒

テイasting・コメント

淡いイエロー。香りは穏やかで、マッシュルーム、白カビチーズ、グレープフルーツ、カカオの香りが調和。口に含むと、酸味のあるリンゴのような穏やかな甘味と酸味が丸みを帯びた広がりを持ちながら、後半に来る苦味がコクを与えます。

ペアリング

食中酒として幅広く用いることができます。旨味の強いお酒であり、トマトの煮込みや肉料理、旨味の強い魚の干物や発酵食品など、味わいのしっかりとしたものにもマッチします。

マッシュルームのチーズかけ
ミートボールのトマト煮込み / 肉じゃが
里芋とイカの煮込み / 焼き鳥(内臓) / へしこピザ
豚肉の味噌漬け / ジビエ

オススメの酒器/温度帯



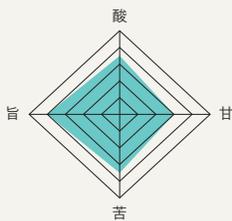
小ぶりの
ワイングラス



口の小さな
おちょこ

やや冷やして、または常温(10℃~18℃)
日向燻(30℃前後)

味のバランス



先代杜氏は母 搾りに注力して高品質な味を届ける

木曾川中流域に位置する八百津町。川船が遡ることのできる最終地点で、川湊として大いに栄えていた1886年、花盛酒造は創業しました。

注力するのは搾りの行程。今では大変貴重となったヤエガキ式槽搾り機を使い、低い圧力で時間をかけ、雑味が少なく透明感のある酒に仕上げます。さまざまな加圧段階の酒を得ることが可能で、探求心をくすぐられた蔵人たちが珠玉の一滴を搾り出しています。無濾過生原酒には搾り方を変えた3種類の酒があり、搾り機を使わない袋吊り製法による「しずく」は極少量しかできないため、超限定品です。

仕込み水は八百津の醸造文化を育んできた木曾川水系の伏流水。柔らかく丸みのある水質で、これを生かせる米と酵母を厳選して使用します。「特別純米酒 はなざかり」は五百万石の旨みがしっかり残りかつ上品な味わい。喉を通った後も、ふわりと花が咲いたようなほのかな甘みが口の中をまろやかに包み込みます。同町久田見地区の休耕田を活用して若手農業者らが生産した酒米を使う「久田見」も注目の品です。

現在杜氏を務めるのは5代目当主の可児英二氏。先代杜氏は英二氏の母・敦子氏です。蔵人同士の「和」を大切に、道具の清掃一つとっても丁寧かつひたむきに向き合う敦子氏の姿勢が、花盛酒造の酒質を高めてきました。母からのバトンを受け取った英二氏は「目の届く範囲で、丁寧に。一つも手を抜かない母の教えを守っていく」と、力強く語ります。



花盛酒造 株式会社

創業 1886年
所在地 岐阜県加茂郡八百津町八百津4091
TEL 0574-43-0016

