

純米大吟醸

百十郎 新月

香 甘



華やかな香り、端正な味わい

テイasting・コメント

無色に近いシルバー、グリーンの色調。香りの印象は華やか。リンゴ、洋梨、メロン様の吟醸香、パウダリーな米の香り、ビターアーモンドが調和。上品な甘味と控えめな酸が伸びやかに広がり、後味の苦味がコクを与えてドライな印象へと導き、キレの良いフィニッシュへ向かいます。

ペアリング

シンプルでドライなお酒には、シンプルな料理、淡泊な食材を合わせる、また補完を目的として塩味を差し込んで完成するペアリングをおすすめします。

カプレーゼ / 野菜のあんかけ豆腐
アボカドサーモン / 稚鮎の天ぷら(塩)
シャウルスチーズ

おすすめの酒器/温度帯

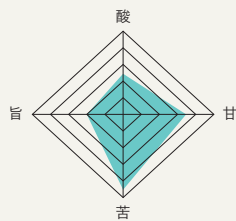


大ぶりの
ワイングラス

切子の
グラス

やや冷やして(10℃~12℃)

味のバランス



地元で醸す、無添加のお酒

1920年に創業した林本店は、江戸と京都を結ぶ旧中山道沿いにあります。表通りに面した店舗では地元出身の歌舞伎役者、市川百十郎の顔をモチーフに描いた大きな暖簾がかかっています。

林本店の代表銘柄は「純米大吟醸 百十郎 新月」。新月に願いごとをすると叶うという伝説をイメージして、しっとりとした夜に味わう爽快な辛口のお酒です。米は地元の契約農家を作る飯米のハツシモを使用。米を栽培している場所は、約350年前から変わらない農業用水で世界かんがい施設遺産にも登録された曾代用水があります。「地酒なので、自分がちゃんと語れるお酒を造りたい」と5代目当主の林里榮子氏。

林本店の独自性は、乳酸菌を活用した次世代無添加製法(特許取得)の使用です。通常、麴によって糖化し、酵母がアルコールを発生させる「並行複発酵」ですが、「乳酸発酵」も同時に行うトリプル発酵製法により、乳酸を添加しない方法です。「無添加の日本酒」として海外からも評価を受け、2020年にはKura Masterプラチナ賞を受賞しました。



株式会社 林本店

創業 1920年
所在地 岐阜県各務原市那加新加納町2239
TEL 058-382-1238

