

純米大吟醸

美濃天狗 いひょうゑ

香 甘 旨



華やかで香り高い

テイasting・コメント

淡いイエロー。蜜をもったリンゴ、メロン様の吟醸香から、生クリームやビターアーモンド、パウダリーな米の香りが調和します。豊かな甘味がやさしい酸味とともにふくよかに広がります。ロースト感のあるほろ苦味が芳醇な甘味を引き立て、余韻も長いです。

ペアリング

香り高く、豊かな甘味があるこの酒には、食事の前半、またはデザートと合わせて。魚卵の生臭みを引き出さず、甘味、旨味と味わいを同調させるペアリングもおすすです。

イクラの醤油漬け / タイのお造り / ハモの天ぷら
白子 / 生ハムメロン / わらびもち

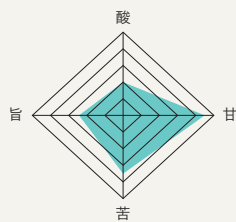
精米歩合	35%
米品種	山田錦
アルコール度	15%
酸度	1.1
日本酒度	±0
アミノ酸度	1.1
保存方法	-5°C

オススメの酒器 / 温度帯



大ぶりのワイングラス おちょこ
やや冷やして(10°C~12°C)

味のバランス



これが「いひょうゑ」杜氏の技と力の最高傑作

戦国時代の城跡が10カ所もあったといわれる可児市。乱世の鎮まった1612年、ここに初代林伊兵衛が居を構え、1874年に9代目が酒造業を始めました。現在は12代目となり、蔵元杜氏として伝統からトレンドの品まで、多種類の酒を醸しています。

主力銘柄「美濃天狗」シリーズのうちの一つ「純米大吟醸 いひょうゑ」は、全量山田錦を使用し、時間をかけて35%まで自家精米。その後2週間枯らし、もろみを低温発酵させて丁寧に仕込んでいます。さらに山田錦を28%まで磨き上げて仕込んだ「純米大吟醸 いひょうゑ アルティメット28」は、美濃地方の最高級酒を目指したプレミアム品。酒袋を吊るして滴り落ちた雫のみを瓶詰めしています。

「酒は自然界から生まれ、日本人がつかないできた文化。これを世界に広めたい」と話す12代目は40歳で当主を継ぎ、10年ほど前から杜氏を務めます。「造りの一行程ずつ、とにかく丁寧に味を確認する。まだまだ『これが林酒造の味』といえる酒を模索している最中」と飽くなき探究心を燃やし、スパークリング、白麹、低アルコールなどトレンド品にも挑戦しています。また戦国時代の名将・織田信長の首を取った明智光秀の生誕地と伝わる場所が蔵の近くにあることにちなんだ「明智光秀」シリーズも人気です。可児市内で栽培された五百万石や、自社の田で栽培した米を使った酒も。豊富なラインアップから、お気に入りの味を探ることができそうです。



林酒造 株式会社

創業 1874年
所在地 岐阜県可児市羽崎1418
TEL 0574-62-0023

