

純米吟醸

恵那山

香 旨 濃



フルーティーできれいな味わい

テイasting・コメント

無色に近いプラチナ、輝きのあるクリスタルの色調。バナナ、白桃様な吟醸香から、スイカズラ、かすかに米由来の香りが心地よく調和します。アタックは強め。ふよやかな甘味とやさしい酸味、穏やかなコクが旨味を与えてキレの良いフィニッシュ。余韻にもアカシヤの花の香りが続きます。

ペアリング

やさしい甘味を持つ食材とあわせて同調させることがおすすめです。フローラルなハーブティーや棒茶など、やさしい甘味を持つお茶を用いたティーカクテルも楽しめます。

魚のすり身 / ポテトサラダ / 干し柿の白和え
鶏胸肉のサラダチキン / シーフードサラダ
フルーツタルト

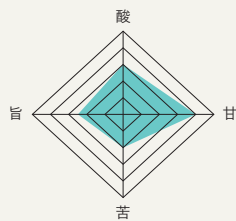
おすすめの酒器 / 温度帯



大ぶりのワイングラス

やや冷やして(8℃~10℃)

味のバランス



精米歩合	50%
米品種	ひだほまれ
アルコール度	16%
酸度	1.7
日本酒度	±0
アミノ酸度	1.1
保存方法	冷暗所

名峰恵那山を拝みながら「酒はできるのではなく造るもの」

古事記や日本書紀で日本武尊が登拝したことが描かれ、日本神話の最高神「天照大神」が生まれたときの胞衣が山頂に納められていると伝わる恵那山(2191m)。舟を伏せたような特徴的な山容は広範囲から望むことができ、地元民に親しまれています。

旧中山道の宿場町・中津川宿に江戸時代に創業したはざま酒造。恵那山からの恵みの伏流水で、恵那山を臨みながら醸す酒の名はまさしく「恵那山」。花崗岩質を通り程よく濾過された水は非常にやわらかく、透明感とかすかな甘さがあります。この水を生かして目指す酒は「米の旨味と甘味があり、スッキリとして飲みやすい」。平均精米歩合は45-46%。麴米の温度調整や掛米にこだわりながら、低温で約28日間じっくり発酵。米の成分がゆっくりと溶け出し、華やかな香りと理想のスッキリ感を生み出します。コロナ禍には応援と乾杯の意味を込めて「cheers」シリーズを販売。ひだほまれ以外にも富山県や滋賀県、長野県など隣接する地域で栽培された酒米を使用しました。

仕込み時期は毎日もろみのサンプルをとって分析、日本酒度やアルコール度数、発酵具合を調べているとのこと。必要な部分は機械化を進めながら、「日本酒はできるものでなく造るもの」との教えにならない、出したい味には余念がありません。



はざま酒造 株式会社

創業 江戸末期
所在地 岐阜県中津川市本町4-1-51
TEL 0573-65-4106

