

特別純米酒

飛騨路の寒椿

香 甘 軽



穏やかでやさしい口当たりの
甘口の日本酒

テイasting・コメント

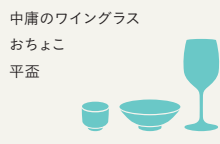
穏やかで若々しいグレープフルーツ、洋梨、ホワイトマッシュルームの香り。口当たりがやさしく、豊かで落ち着いた甘味があります。酸味とともに軽やかでタイトな広がり、苦味は穏やかでキレの良い後味の日本酒です。

ペアリング

穏やかな味わいのこの日本酒には、淡泊な食材や味わいの料理と合わせて。

白味噌で作るわけぎのぬた / 明宝ハム
塩茹でのスナップエンドウにマヨネーズをつけて
しゃぶしゃぶ / ザッハトルテ(日向爛で)

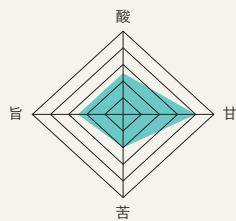
オススメの酒器 / 温度帯



中庸のワイングラス
おちょこ
平盃

常温(12℃~14℃)
熱燗(35℃~40℃)

味のバランス



精米歩合 60%
米品種 五百万石
アルコール度 14-15%
酸度 1.4
日本酒度 +3
アミノ酸度 1.6
保存方法 冷暗所

滝水 & 土蔵で仕込む、この蔵だけの知恵と技術

山頂からの見事な眺めが「岐阜のグランドキャニオン」と称される遠見山(272m)を背にする平和錦酒造。創業は1850年。現在13代目となり、母屋、蔵ともに当時の建物を大切に守っています。

先代杜氏は、30年以上この蔵一筋で醸し続けた南部杜氏。この杜氏に約10年学んだ現役杜氏は13代目の甥っ子。受け継いだ知恵と技術は、山間の気候や蔵ぐせを熟知し、体験に基づき導いたもので、学術的な根拠とは異なることも多いとか。試行錯誤の末、米は富山県産の五百万石を主に使用。水は遠見山の落差約20mの直瀑「南天の滝」から引いています。やさしい軟水で発酵がゆっくりと進むため、柔らかくも味わい深い酒に。創業以来の土蔵倉の壁は厚さ40cmもあり、外気を遮断し温度をほぼ一定に保たれた中で平和錦酒造の酒は醸されます。

約20年前に誕生した「特別純米酒 飛騨路の寒椿」は優雅な芳香とまろやかな味わいの中に感じられる磨き抜かれたコクが美味。「自分で飲んでうまい、飲みやすいと感じる口当たりの良い酒を」と、種類豊富に醸した生酒も魅力です。店頭には土蔵倉で貯蔵した各年代の古酒や、女性客からヒントを得たという柚子のにごり酒なども並び、奥美濃の地に確かな存在感を放っています。



平和錦酒造 株式会社

創業 1850年
所在地 岐阜県加茂郡川辺町下麻生2121
TEL 0574-53-5007

