

純米吟醸

# 母情

甘 旨 濃

地元産の米にこだわった、  
力強くもバランスのある酒

### テイasting・コメント

淡いイエロー。白桃やメロンのような吟醸香、米由来の白玉団子の香りが感じられます。口に含むと米のふくよかな旨味、米麴の甘味が感じられ、はっきりとした酸味とともに力強くボリューム感のあるふくらみをみせます。後半には旨味とコクを持った苦味が加わりバランスの良いまとまりです。

### ペアリング

ボリューム感のあるこのお酒には、ボリューム感を同調させ、油を使った料理、味噌などの塩味のある料理をおすすめします。

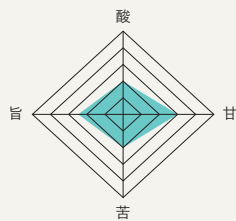
茹でたアスパラガスとタルタルソース  
ヒラメのカルパッチョ / エビの天ぷら / 白カビチーズ  
イカと青ネギのぬた / 佃煮

### おすすめの酒器 / 温度帯



やや冷やして、  
または常温(8℃~20℃)  
熱燗(50℃前後)

### 味のバランス



精米歩合 55%  
米品種 五百万石  
アルコール度 15-16%  
酸度 1.4  
日本酒度 +5  
アミノ酸度 1.7  
保存方法 冷暗所

## 母を称えた銘酒 清流そそぐ郡上の人情、酒に宿る

1870年代創業の平野醸造が位置するのは、山に囲まれ、蔵の目の前には長良川の支流・栗巣川が流れるのだかな奥美濃の一角。初代の妻は義理人情に厚く、人々から「おじゅう様」と慕われた方で、その人柄をたたえ、2代目が元あった酒を「母情」という名に改めたというエピソードからも、この蔵が育ててきたあたたかい思いが伝わってきます。

「全量地元の米を使った酒を造りたい」とできたのが「純米吟醸 母情」。地元の農家と連携して休耕田を活用。以前から蔵の造りに合っていたという、福井県や富山県が本場の五百万石を栽培したところ、気候等が似ていたのか、高品質の米の収穫に成功。できた酒は米の甘味と旨味成分がしっかり醸し出され、口当たり良く、ほんのりと爽やかで上品な香りと、蔵を代表する自慢の逸品となりました。

仕込み水は古くから清らかな水と尊ばれていたという「古今伝授の里の水」。蔵から1kmほど先にある山中より地下水を引き、洗米、道具洗い、生活用水に至るまですべてこの水を使用しています。この水が注ぐ長良川の鮎は「郡上鮎」として鮎の高級品とされます。

創業当時より、自然と冷温が保たれる土蔵での少量仕込み。和窯で米を蒸し、もろみの状態もほぼ蔵人の目による手づくりの味が、飲む人の心をあたたかく解きほぐします。



### 平野醸造 株式会社

創業 1873年  
所在地 岐阜県郡上市大和町徳永164  
TEL 0575-88-2006

