

特別純米酒

久寿玉 手造り純米

香 甘 旨



きれいな水を思わせる、
控えめな印象の日本酒

テイasting・コメント

ほのかなグリーン、シルバー。輝きのあるクリスタルの色調。香りは穏やかな立ち上がり。バナナやメロンのような甘い吟醸香、清涼感を思わせるスイカズラ、セルフューの香り、生クリームや米由来の上新粉の香りが調和しています。上品な甘味から、酸は穏やかでタイトなふくらみみさせます。後半に感じるコクをもった苦味が全体を引き締めてドライな印象に導いています。

ペアリング

きれいな水を思わせるこの日本酒には、やさしい味付け、シンプルな料理と香味を同調させるペアリングがおすすめです。

キュウリと鶏ささ身の胡麻和え / 酢の物
高野豆腐と野菜の炊き合わせ / 板わさ(わさび醤油)
蟹グラタン / クリームを使った料理
季節の魚のクリームソース

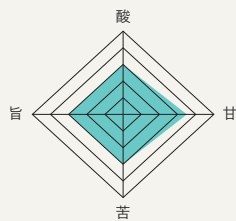
おすすめの酒器/温度帯



小ぶり~中庸の
ワイングラス

やや冷やして(10℃~12℃)
常温

味のバランス



精米歩合	60%
米品種	ひだほまれ
アルコール度	15.5%
酸度	1.4
日本酒度	+5
アミノ酸度	1.6
保存方法	冷暗所

「酒造り業一筋に生きる」実直な姿勢守り400年

高山の城下町に7軒ある酒蔵のうち、最も古くに創業したのが平瀬酒造店です。遡れる記録は1623年ですが、それ以前から商いをしていたことがわかっています。もとは薬屋だったことから、代表銘柄は魔除けの「薬玉(kusudama)」の字を取り「久寿玉」と名付けられました。

水は宮川の上流、位山に降った雨が麓で地下に潜って濾過された伏流水。非常に不純物が少ない超軟水です。さらに雑味を極限まで抑えるため、衛生面にも細心の注意を払います。こうした酒造りの姿勢は、実直な性格と高い木工技術で全国に認められたこの地域の技術者「飛騨の匠」が築いてきたものづくりへの精神を尊敬し、つないでいきたいという思いから。

目指す味は「酒の旨味を感じながら、主役となる料理の味を引き立てる名脇役。古くから文化レベルの高い高山の料理と合わせるのにふさわしい、ベストな組み合わせとなるように」。高山らしい濃いめの醤油味にも負けないしっかりとした存在感がありながらも、繊細な味の邪魔をしない、その絶妙なバランスを狙っているといいます。

当主は代々平瀬市兵衛を襲名。家訓「他の商売には如何なることがあっても振り向かない。酒造り業一筋に生きる」を守り継ぎ、時代や環境に振り向くことなく、真っ直ぐに酒造りに向き合っています。



有限会社 平瀬酒造店

創業 1623年
所在地 岐阜県高山市上一之町82
TEL 0577-34-0010

