

純米吟醸

昇龍乃舞

甘 軽



軽やかできれいな酒質

テイasting・コメント

無色に近いシルバーグリーンの色調。香りの印象は穏やかです。メロンや洋梨のような控えめでやさしい吟醸香から、清涼感を思わせる青いハーブやすずらん、上新粉の香りが調和しています。上品な甘味と酸味とのバランスが良く、味わいがタイトに広がり、後半に感じる心地よい苦味加わることで、ドライでキレの良いフィニッシュへと向かいます。

ペアリング

香り穏やかでクリアな印象のこの日本酒には、淡泊な味付け、又は淡泊な食材の料理と合わせて同質のペアリングをおすすめします。また各種デザートとの相性も期待できます。

タイめし / 真ダイの酒蒸し / 白身魚のカルパッチョ
ちらし寿司 / 酒粕のムース / 桜餅

精米歩合	50%
米品種	イセヒカリ・ひだほまれ
アルコール度	15%
酸度	1.5
日本酒度	+3
アミノ酸度	1.2
保存方法	冷蔵庫

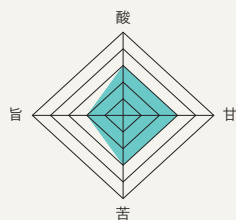
おすすめの酒器 / 温度帯



小ぶりの
ワイングラス
薄手の
ぐい呑み

やや冷やして
または常温で(10℃~18℃)

味のバランス



新銘柄に続々挑戦 物語を宿し、丁寧に造る

平田酒造場は高山市上二之町で江戸時代より店を構え、1895年に酒造業を開始。そして今、まさに進化中の酒蔵の一つです。2020年の経営体制見直しを機に、新銘柄への挑戦に果敢に挑んでいます。

注目の銘柄は「昇龍乃舞」で、伊勢から飛騨、金沢へと龍が昇るように北上するルート「昇龍道」をコンセプトにしています。純米大吟醸では伊勢神宮で知られる伊勢の米「イセヒカリ」を100%、純米吟醸ではイセヒカリとひだほまれを絶妙な配合率で使用。酵母は金沢由来のものを使います。これらを杜氏の技術で見事融合させ、爽やかな香りとスッと消えるキレの良さを実現。飛騨になかったタイプの酒ができあがりました。高山の語源を拝借して名付けた最上級酒「多賀山」と、岐阜県産原料にこだわった「飛鷲」も注目の品です。

すべてに共通するのは飲みやすさ。口に入れたときの柔らかさに驚きます。これは蔵での非常に丁寧な造りの賜物で、蒸米は自然放冷、そして繊細な温度管理がしやすいよう、少量タンクで仕込みます。上からゆっくりと圧をかける佐瀬式の機械で少しずつ搾り、火入れは酒が外気に触れない瓶燗火入れ。全行程で「時間をかけて、丁寧に」という姿勢が伝わります。

2022年にはあえて磨かない精米歩合 90%のひだほまれで仕上げた酒が誕生。「挑戦を続け、平田酒造場たる新たな価値を作り出したい。まだまだ育てている最中です」。



株式会社 平田酒造場

創業 1895年
所在地 岐阜県高山市上二之町43
TEL 0577-32-0352

