

甕口

甘 旨 濃



旨味とボリュームのある日本酒

テイasting・コメント

外観は淡いイエロー。粉雪が舞うようなうすにごりが、雪明かりを思わせます。香りの印象は穏やかながらグレープフルーツなど柑橘の皮のようなさわやかさ、やさしい水仙の花の香り、そこに炊いた米のやさしい香りが調和。アタックは強め。口に含むとアルコール由来の甘味から、しっかりと酸味も感じられ大きく丸みのある広がりをみせます。後半はアルコール感を残しながらコクを伴いドライな印象。

ペアリング

しっかりと旨味を感じるこの日本酒には濃いめの味付けをした料理、または赤身の魚、赤身の肉を使った料理とのペアリングをおすすめします。

カツオのたたき(薬味と共に)

赤味噌のどて煮(ネギを乗せて)

焼き蟹(レモンを絞って) / 青椒肉絲

肉まんなどの点心

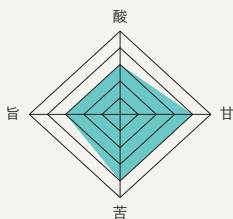
おすすめの酒器/温度帯



中庸～大ぶりの
ワイングラス
 くい呑み

14℃前後
15%前後加水して燗酒(35℃～45℃)

味のバランス



精米歩合	-
米品種	五百万石
アルコール度	-
酸度	-
日本酒度	-
アミノ酸度	-
保存方法	冷暗所

杜氏の技と酵母が醸す「賑やかな味わい」

静かな通りに面し、情緒ある町屋建築が創業1689年の池田屋酒造です。店内には鑑評会でこれまでに受賞した表彰状がずらりと並んでいます。

代表銘柄は「甕口^{かめぐち}」。うすにごりで独特のフルーティーな香りに、口当たりはやさしく、喉越しにしっかりと辛口が広がる賑やかな味わいの酒です。米は日本酒のブランド米五百万石、水は蔵の地下を流れる揖斐川の伏流水を使用。揖斐川は夏になるとたくさん鮎が釣れる美しく澄んだ水です。賑やかな味わいを醸すために、酵母の働きが重要と話すのは16代目の松井彦雄氏。「もろみの表情をよく見て、温度やもろみ期間をその都度、微調整しています」。

池田屋酒造は昔から、泡付き酵母を使用。発酵が進行してくるとタンクからあふれるようにぶくぶくと泡が立ちます。「掃除は大変だけれど、うちは昔から泡付き。もろみの状態がわかりやすく、泡が壁についても、そこから旨い酒になる良い菌が付いてくれたらいいなとも思います」と話します。

池田屋酒造には他にも口溶けがさっぱりしたにごり酒の「美濃富士」、大吟醸や純米など様々な種類の酒「富久若松」があります。どの酒もしっかりした造りで、越後杜氏直伝の確かな技を感じさせます。



池田屋酒造 株式会社

創業 1689年
所在地 岐阜県揖斐郡揖斐川町三輪612-1
TEL 0585-22-0016

