

純米吟醸

女城主

香 甘 濃



バランスの良い
フルボディの日本酒

テイasting・コメント

穏やかなイエローのトーン。リンゴやバナナを
思わせる華やかな香り、サワークリーム、ミネラル
由来の石灰の香りが調和。落ち着いた甘味
と酸味が味のバランスをとりながら、口中
にふくよかに広がります。後半からはコクも加
わり、キレの良いフィニッシュへと向かいます。

ペアリング

フルボディで滑らかな甘味が印象的なこのお
酒には、味わいにクセのある食材、またはパワ
フルな料理と同調させるペアリングをおすすめ
します。

鶏のモツ煮に生姜を効かせて / 鶏ちゃん
鹿肉と干し柿のテリーヌ / ガレット

オススメの酒器 / 温度帯

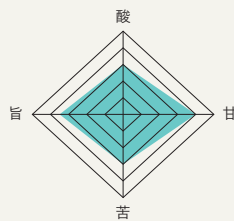


大ぶりの
ワイングラス

平盃

やや冷やして、
または常温で(12℃~20℃)

味のバランス



精米歩合	50%
米品種	ひだほまれ
アルコール度	15-16%
酸度	1.6
日本酒度	+3
アミノ酸度	1.3
保存方法	常温

自然が織りなす相性で、ひとしずくまでおいしい酒

江戸時代の面影が残る、岩村城下町。ここに佇む
岩村醸造は創業 1787 年。代表銘柄の「女城主」は、
岩村の歴史の中でも戦国時代(16世紀後半)を生きた
女城主・おつやの方の物語に由来します。

南部杜氏の技術を受け継ぐ地元杜氏による、南部
流の麹づくりでやさしい味わいを生み出していま
す。できる限り地元で採れた米を使うのは、酒を造
る水で育った米を使うことが最も相性良いという
考えから。そして米以上に力をもたらしている水
は、木曾川に流れる純度の高い伏流水。創業時に掘
られた井戸から汲み上げて使用しています。

「『もう 1 杯飲みたい』と思わせる酒を」と当主が
言うように、心地よいバランスを丁寧に醸し出して
います。代表銘柄の「純米吟醸 女城主」は味と香り
のバランスの良さが高く評価されています。色で例
えるなら若葉色で、日本の春にきらめく新緑をイ
メージ。爽やかで女性的な印象を与えながら、飲め
ば飲むほどにしなやかな芯を感じる酒に仕上がっ
ています。



岩村醸造 株式会社

創業 1787年
所在地 岐阜県恵那市岩村町342
TEL 0573-43-2029

