

純米吟醸

白真弓 ひだほまれ

香 甘 旨



やさしい飲み口

テイasting・コメント

無色に近いグリーン、シルバー。リンゴ、洋梨、バナナ様の吟醸香が立ち上がり、パウダリーな米由来の香りがシンプルに調和します。フルーティーな甘味から、心地よい酸とともに、丸みを帯びた広がりを見せます。後半に感じる穏やかな苦味がふくよかさを与えています。

ペアリング

穏やかな味わいのお酒には、コクを与える味わいの料理や食材と合わせて。またはやさしい甘味が料理にまろやかさを与えるようなペアリングをおすすめします。

豆乳鍋 / エビシュウマイ / 生春巻き / 野菜のグリル
山菜天ぷら / パーニャカウダ

オススメの酒器/温度帯



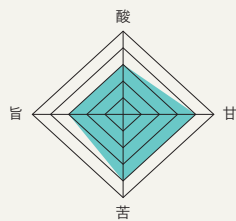
中ぶりの
ワイングラス



大ぶりの
おちょこ

12°C~14°C

味のバランス



| | |
|--------|-------|
| 精米歩合 | 55% |
| 米品種 | ひだほまれ |
| アルコール度 | 15% |
| 酸度 | 1.4 |
| 日本酒度 | -2 |
| アミノ酸度 | 1.4 |
| 保存方法 | 冷暗所 |

美しさの中にコクを感じる銘酒、地域とともに日々前進

白壁土蔵が立ち並び、しっとりとした風情の残る飛騨古川。蒲酒造場は1704年に初代が商いを始めて以降、300年以上にわたって古川の町とともに歴史を刻んできました。

「コクある酒を醸し、地域の方々に愛されてきた。スッキリした酒でもほんのりと感じる蒲酒造場らしいコクをいつも底辺に流していたい」と話すのは、この蔵に3姉妹の長女として生まれ、13代目当主として蔵を守る蒲敦子氏。ひだほまれが開発されたのは古川の農業試験場だったこともあり、多くの酒をひだほまれで仕込んで“飛騨の味”を伝えています。米粒に負荷の少ない洗米機を導入したり、蒸米の冷却温度にこだわるなど、効率よりも味を追求。細部にまで気を配り、常に品質向上に努めています。

日本最古の歌集「万葉集」でも詠まれる「飛騨」に係る枕詞「白真弓」を銘柄名にしていますが、命名の時期は定かではありません。幕末に同じ名前の白川郷出身の力士がいたというも、何かの縁を感じさせます。「まゆみ」とは飛騨に自生する木で、しなりが良く折れにくいことから弓の原料に使われていました。美しさの中に凛としてブレない芯を感じる蒲酒造場の酒にぴったりです。

「酒は地域の中で育まれる文化。その担い手として責任と誇りを持ち、ともに歩んでいきたい」と柔和に語る蒲氏。古川の人々の気性を称した“古川やんちゃ”にならって「やんちゃ酒」、地元牧場とコラボした「ヨーグルト酒」なども注目の商品です。



有限会社 蒲酒造場

創業 1704年
所在地 岐阜県飛騨市古川町壺之町6-6
TEL 0577-73-3333

