

純米吟醸

長良川

甘 旨 軽

ドライでスリム

テイasting・コメント

グリーンがかったシルバー、輝きのあるクリスタルの色調。香りの印象は穏やかで、洋梨やすずらんのような香りから、穏やかに米由来の上新粉の香りが調和。控えめな甘味と酸味、やさしい苦味が相まってタイトな広がりを見せ、軽快でドライなフィニッシュへと向かいます。

ペアリング

油を使った料理の油分を切る、またワインが苦手とする魚卵などの食材では、生臭みを引き出さず旨味が増す効果が期待出来ます。

淡白な素材の天ぷら / イクラの醤油漬け / ぬか漬け
朴葉味噌 / 羊のチーズ / フルーツタルト

オススメの酒器 / 温度帯

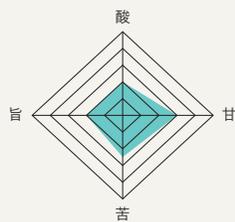


小ぶりの
ワイングラス

おちよこ

やや冷やして、
または常温で(10℃~18℃)

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	15-16%
酸度	1.5
日本酒度	+5
アミノ酸度	1.4
保存方法	冷暗所

音楽を聴いた酵母が奏でる地元の味

一面に田んぼが広がり、昔ながらの民家が並ぶ風景に一際大きな敷地があります。そこには、昔ながらの屋敷が建っています。小町酒造のかつての蔵です。

小町酒造の代表銘柄は「純米吟醸 長良川」。地元農家が育てる米のひだほまれと、井戸から汲み上げる長良川の伏流水で醸します。地元の料理に合う、地元の酒を造ろうと先代が造った「長良川」。約40年経った今、日本のみならずアメリカの酒コンクールで金賞を、フランスにおける日本酒コンクール「Kura Master」でプラチナ賞を受賞するなど海外でも高い評価を受けています。

小町酒造では「酵母は生き物」という昔から日本人がもつ考えを大事にしています。そのため、少しでも酵母が癒やされ、成分が活性化するようにと蔵にスピーカーを設置し、酵母にヒーリング音楽を聴かせます。そうすることで酵母が完全に自然発酵され、おいしいお酒ができるという考えです。

「米の旨味が豊かにふくらみ、後味はさらりときれいな味わい」と5代目の代表で杜氏の金武直歩氏。料理を引き立たせる芳醇な風味は、酵母が奏でるおいしさかもしれません。



小町酒造 株式会社

創業 1894年
所在地 岐阜県各務原市蘇原伊吹町2-15
TEL 058-382-0077

