

純米吟醸直汲 無濾過生原酒

# 百春

甘 旨 軽



## 豊かな果実感をたのしむ

### テイasting・コメント

無色に近いシルバー、輝きのあるクリスタルの色調。香りの印象は華やかで、食べごろを迎えたメロンやパイナップル様のはっきりとした吟醸香。舌先にチリチリとした刺激がフレッシュな印象で、豊かな甘味、心地の良い酸味とスムーズな広がりを見せる。後半にはかすかな苦味を感じ、スリムでドライな印象。時間の経過とともに穏やかな味わいへ向かいます。

### ペアリング

塩味の強い食事や、フレッシュな酸味を感じる料理。旨味を重ねるようにトマトを使用したイタリア料理など。

アジの干物 / アサリの酒蒸し / ワカサギの天ぷら  
南蛮漬け / ラザニア / カプレーゼ  
トマトソースのピザ / 赤身魚や貝類の刺身

### おすすめの酒器 / 温度帯



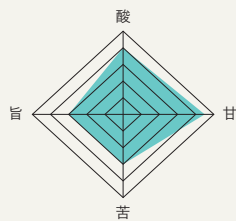
大ぶりの  
ウィンググラス



おちよこ

冷やして(10℃前後)

### 味のバランス



## 個性的な米と水、微生物の発酵を感じさせる酒

美濃市の中心に「うだつの上がる町」と呼ばれ、江戸時代からの歴史的な景観が保たれた場所があります。美濃市は、ユネスコ無形文化遺産にも登録された「本美濃紙」の生産地で、江戸時代に和紙で栄えた商家たちが競うように「うだつ」の装飾をしました。その中でも国の重要文化財に認定されているのが、1772年に創業した小坂酒造場の蔵です。

代表銘柄は「純米吟醸直汲 無濾過生原酒 百春」。水は蔵の地下を流れる長良川の伏流水、米は長良川の水で育つ地元の特産米みのにしきを使用しています。「長良川の水は甘くておいしい。水や米の個性を活かして、微生物がイキイキと発酵できるように酒造りをしている」と語る代表の小坂善紀社長。百春の無濾過生原酒は、搾り機より出てきたばかりのお酒を、すぐに瓶詰めします。そのため、程よい甘さと微かな発泡によって、酵母が力強く活躍する力を感じられます。しっかりとした旨味や香り、そして発泡によるわずかな酸味は、海外でも評価されており、ロンドンのバスク料理レストランでは、牡蠣や魚の炭火料理、チーズケーキに合うと、シェフも太鼓判を押しています。銘柄名「百春」は eternal spring time という意味。飲むとまさに心に花が満開に咲く、春のような味わいです。

(※海外への輸出用は、品質保存のため火入れをして出荷しており、よりまろやかな味わいになります)



### 株式会社 小坂酒造場

創業 1772年  
所在地 岐阜県美濃市相生町2267  
TEL 0575-33-0682

