

純米酒

半布里戸籍

甘 旨 軽



やさしい味わいの中に
しっかりと感じられる旨味のある酒

テイasting・コメント

淡いイエローグリーン。香りの印象はやさしく穏やか。グレープフルーツ、バナナの吟醸香、清涼感を思わせる青いハーブ、セルフイーユ。原料由来の炊いた米の香りもしっかりと感じられ、マッシュルーム、石灰などの香りが調和します。上品な甘味からなめらかな酸味とともに、タイトな広がりをみせます。後半に感じるコクを持った苦味がドライな印象へと導きます。

ペアリング

やさしさの中にしっかりと感じられる旨味を持ったこの日本酒には、あっさりとした野菜料理、または旨味のある食材、トマトを使った料理などがおすすめです。

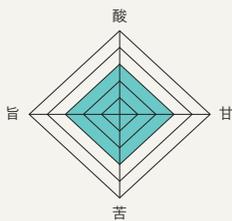
キャベツとキュウリの浅漬け / カプレーゼ
生ハムサラダ / ナスとトマトのチーズ焼き
フレッシュな羊乳のチーズ

おすすめの酒器 / 温度帯



やや冷やして(14°C前後)

味のバランス



精米歩合	70%
米品種	美山錦
アルコール度	15-16%
酸度	1.8
日本酒度	-3
アミノ酸度	2.5
保存方法	冷暗所

先祖の製法と道具を守り、家族でやさしい酒を醸す

「35歳から45年、人生の半分以上が杜氏。私もお酒に強くありませんから、どんな人にも好きになってもらえる、愛情を注いだやさしいお酒を造っています」と話すのは、松井屋酒造場の11代目、酒向嘉彦氏。自家精米し、洗米も手でを行い、蒸しは和窯と木製の甑。蒸した米は手で担ぎ、木の櫂棒で醸し、袋をぶら下げ、1つのタンクで5~7日間かけて搾ります。江戸時代からほぼ変わらない手間と労力のかかる製法を、家族4人で守り続けています。また「酒造りに命をかけた先祖の想いを残したい」と、酒造道具と生活道具7000点余りを展示。嘉彦氏が3年の月日をかけ整理し、約3600点が岐阜県重要有形民俗文化財に指定されています。現役の道具も多数あり、まさに“生きた博物館”です。

麴づくりは、米の旨さがじっくり、ゆっくり出てくるよう、温度管理に手間を惜しみません。もろみは「前緩後急」を忠実に。炭素濾過をしないのでほんのりと色がつき、旨味をしっかり残します。「とにかく慌てないこと。毎年、気候も米も考えも違う。酒造りだけは、今でも毎年1年生です」。

「純米酒 半布里戸籍」「本醸造酒 加治田城」「にごり酒」のラベルは、嘉彦氏の3人の娘さんが小、中学生のころに書いたものを大切に使い続けています。現在、三女は造りを手伝い、長女は長野県長野市の農家に嫁いで、当蔵で使う酒米「美山錦」を育てています。



有限会社 松井屋酒造場

創業 1795年
所在地 岐阜県加茂郡加町加治田688-2
TEL 0574-54-3111

