

純米大吟醸

# 三千盛

香 軽



シャープで  
クリアな味わいの食中酒

### テイスティング・コメント

無色に近いシルバーやプラチナのトーン。グレープフルーツやレモン、ローリエなど清涼感を思わせる青いハーブの香りがシンプルに調和します。穏やかで控えめな甘味と酸味がタイトに広がり、わずかに感じる苦味がコクを与え、ドライですっきりとシャープなフィニッシュを迎えます。

### ペアリング

シャープでドライな味わい。キレの良いこの日本酒には、油を使った料理、ニンニクを使った料理がおすすです。魚介料理の特有の香りを引き出さず、また油を切る効果が期待できます。

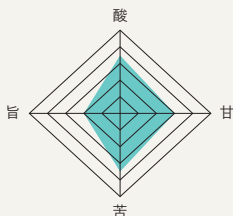
ベベロンチーノ / 麻婆豆腐 / チーズフォンデュ  
サバ寿司 / 魚のしんじょ / アサリの酒蒸し

### オススメの酒器 / 温度帯



やや冷やして(8°C~10°C)

### 味のバランス



精米歩合	45%
米品種	国産米
アルコール度	15-16%
酸度	1.1
日本酒度	+12
アミノ酸度	0.8
保存方法	冷暗所

## 人に愛され生き抜いた、料理を引き立てる理想の辛口

江戸中期の安永年間(1720-1780年)創業、多治見市笠原町で、「からくち」を守り続けた蔵元、三千盛。甘口でなければ売れないとまで言われた時代、地元で愛されてきた蔵の味を守るべく、5代目水野高吉氏は「すっきりとしていて飲みやすい、良質な辛口を造ろう」と、精米歩合等にこだわり試行錯誤。そんな折、“短編小説の名手”とされた作家・永井龍男氏が水野家と遠い親戚である縁もあり、三千盛の酒を口にして「これはうまい」と絶賛、作家仲間や行きつけの店に広め、全国的に知名度を得ました。

現在6代目の水野鉄治氏。「目指すのは繊細な料理を引き立てる理想の辛口。酒とともに食生活をより豊かに充実させ、健康な人生を歩んでいただくことが使命」と、香り・味ともに料理を打ち消すことのない繊細な調和を最重視。わずかに感じる甘味とさりとしながら飲むほどに感じる旨味が、「もう1口」「もう一杯」をそそります。

各工程での分析数値による計数管理と五感による官能的判断により、三千盛たる絶妙な辛口を生み出します。日本酒度+12-13は「テイスティドライ(味わい深い辛口)」、+17-19は「エクセレントドライ(すっきりとした超辛口)」と大別して商品を展開。米も自社の精米所で高精米するなど、設備導入にも注力。高品質で安定した酒造りへの努力を惜しまず前進を続ける三千盛です。



### 株式会社 三千盛

創業 1772-1781年  
所在地 岐阜県多治見市笠原町2919  
TEL 0572-43-3181

