

純米 にごり酒

白川郷

甘 旨 濃



クリーミーで濃醇な米の旨味

テイasting・コメント

外観は柔らかな乳白色。しっかりと感じられる原料由来の炊いた米の香りから、ヨーグルト、サワークリームの香りが爽やかな印象です。米由来の甘味、旨味をしっかりと感じ、爽やかな酸味とともにボリュームのある広がりを見せます。やさしい米の香りが心地よい余韻となって続いています。

ペアリング

酸味を重ねる、又は濃い味付け、塩味の料理にまろやかさを差し込むように合わせて。

カッテージチーズとトマトのサラダ
ぬか漬け / フナ寿司などの発酵食
豚しゃぶをポン酢で / シュークルート / ブルーチーズ
マスカルポーネ

精米歩合 70%
米品種 岐阜県産一般米他
アルコール度 14-15%
酸度 2.0
日本酒度 -25
アミノ酸度 1.8
保存方法 冷暗所、開封後は冷蔵後
製造年月日より6カ月以内

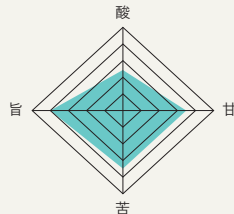
おすすめの酒器 / 温度帯

小ぶりのワイングラス
ぐい呑み
グラスコップ(ロック)



やや冷やして(10°C前後)

味のバランス



リッチな味わい、にごり酒の極み

水の都、大垣市。三輪酒造は、かつての川湊付近に蔵を構えます。代表銘柄「白川郷」が誕生したのは、半世紀ほど前。世界遺産「白川郷合掌造り集落」で知られる白川村の関係者と当時の6代目の縁から、「白川郷」を造ることになります。

白川村には、1300年前から続く伝統的な祭り「どぶろく祭り」があります。今の日本酒ができる前の原始的な製法でつくられた酒「どぶろく」を神様に捧げる祭りで、今も神社で造られています。しかし、土産物として売れないという問題がありました。当時、白川村から相談を受けた三輪酒造は、どぶろくにちなんだ酒を造ることとなったのです。それから幾度と試行錯誤を繰り返して、銘柄「白川郷」が誕生しました。

「白川郷」の最大の特徴はにごり酒であること。どぶろくの製法を生かし、岐阜県産の米の表面を削り過ぎず、とことん発酵させることで、米の旨味や甘みをしっかりと味わえるリッチな酒になります。また、もろみを搾らず網で濾すことで、濃厚なにごり酒になります。清酒とは全く違うにごり酒の味わいは、濃い味付けの料理や甘味などにも合います。



株式会社 三輪酒造

創業 1837年
所在地 岐阜県大垣市船町4-48
TEL 0584-78-2201

