

純米吟醸

御代櫻 Leaf

甘 旨 軽

豊かな香り、甘・酸・苦の
バランスが整った日本酒

テイasting・コメント

洋梨、新緑、月桂樹の葉の香りが印象的。米の甘味がやさしく感じられ、穏やかな酸味とともにタイトなふくらみがあります。後半の程よい苦味がドライな印象を強調しています。

ペアリング

甘味や苦味のバランスが良く、ミネラルを感じるこの日本酒には、旨味の強い食材、塩味と合わせ補完するペアリングがおすすめです。

山菜の天ぷらを塩で / サンマの塩焼きとおろし醤油
白身魚の刺身 / ハーリング / 魚介のパスタ

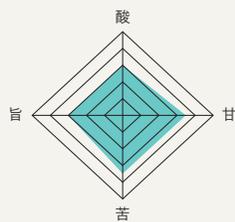


精米歩合	60%
米品種	契約栽培あさひの夢
アルコール度	15%
酸度	1.5
日本酒度	±0
アミノ酸度	1.6
保存方法	冷暗所

おすすめの酒器/温度帯



味のバランス



地元米で上質な味 造りを楽しみ、進化を続ける

東京 - 京都間の約 532km を結び、多くの旅人が行き交った旧中山道。木曾川を越える「太田の渡し」(渡船場)は三大難所の一つで、増水で足止めされた旅人が夜、酒を酌み交わして栄えたのが太田宿です。ここに何軒かあったと記録される造り酒屋が集約されてできたのが 1893 年創業の御代桜醸造です。

日本酒が持つ五味五感の調和を、桜の五弁花に込め名付けられた代表銘柄「御代桜」は「岐阜で地酒を造る意義」に立ち返って進化中。美濃加茂市内で契約栽培された「あさひの夢」は大粒で粘度が少なく酒米に近い性質を持ち合わせ、気候特性や造りに非常に合うといえます。「原料処理行程が非常に重要」と、米質に合わせ一晩浸漬してから吟醸甑の乾燥蒸気で約 1 時間蒸し上げます。タンクに巻いたネットに水を伝わせる独自の手法で低温を保持し、長期発酵を促します。日常の食事に寄り添う上質な酒を目指した「純米吟醸 御代桜 Leaf」は「地元の米でこの味を表現できた」と納得の出来映えです。

現在蔵を守るのは、2005年に29歳で6代目当主を継いだ渡辺博栄蔵元と、その当時から酒造りの研鑽を重ねる熟練の蔵人たち。2012年からの流通限定銘柄「津島屋」は、原料の産地等にこだわらず、進化し続ける日本酒造りを楽しむことがコンセプト。「あくまで根本は御代桜。培った技術を生かしていく」と、一本芯の通った酒造りに邁進します。



御代桜醸造 株式会社

創業 1893年
所在地 岐阜県美濃加茂市太田本町3-2-9
TEL 0574-25-3428

