

特別純米

小左衛門 信濃美山錦

香 甘 旨



やさしい甘味が特徴の
万能な日本酒

テイasting・コメント

無色に近い柔らかなイエローのトーン。リンゴ、洋梨を思わせる吟醸香から、月桂樹などのグリーンハーブ、やさしくふくよかな米由来の香りが調和します。上品な甘味と心地よい酸味がバランス良くスムーズに広がり、穏やかな苦味が全体を引き締め、余韻へと向かいます。

ペアリング

上品で、やさしくふくよかな甘味を持つこの日本酒には、補完する目的で塩味や酸味を加えて。鶏肉や魚のグリルなどもおすすめ。

焼き鳥コース / 焼き魚 / オムレツ / 明太子だし巻き卵
塩味の鶏ちゃん

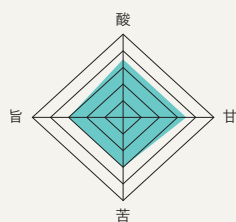
精米歩合	55%
米品種	美山錦
アルコール度	15.5%
酸度	1.2
日本酒度	+4
アミノ酸度	1.4
保存方法	冷暗所

オススメの酒器/温度帯



やや冷やして、または常温で(10℃~18℃)
熱燗(40~45℃)
幅広い温度帯で

味のバランス



季節、地域、熟成期間 多様な酒の世界観を伝えたい

1702年に創業した中島醸造。「四季折々の多様性と美しさ。季節の食に合わせて酒も味わいを作り込んでいく。その世界観を、世界に届けたい」と醸す酒は、季節限定品も合わせるとなんと60種類以上。「米それぞれの旨味とこの土地の水をどう表現するか」をモットーに、発酵や熟成など、時間をかけた妥協のない造りに邁進しています。

蔵のすぐ裏には土岐川が流れますが、仕込み水は敷地内に掘られた浅く横に長い井戸から染み出た屏風山系の伏流水。地層からは貝殻などの化石が多数出土し、かつてこの一帯が海だったことを示します。その地層を通った水は柔らかくふくよかな軟水。「特別純米 小左衛門 信濃美山錦」は、1500万年前にここと同じ水域だったという長野県飯田地区で作られた米を使用。透明感あるなめらかな旨味と軽やかな飲み口で、“レース越しに感じるそよ風のような”清楚で凛とした旨味を表現したとのこと。温度帯を変えても味がブレず、幅広い食に合わせられます。貝の化石が多い土壌由来からシーフードとの相性が抜群です。

一部の酒には地元産のひだほまれを使用。農家と協力し、酒粕で作った肥料で育てています。また「熟成すると造りや米の力が顕著に出る。水質や気候が似たエリアの米は、熟成させたときの味のハリが全然違う」と、熟成やテロワールの追求にも余念がありません。



中島醸造 株式会社

創業 1702年
所在地 岐阜県瑞浪市土岐町7181-1
TEL 0572-68-3151

