

純米吟醸 無濾過生原酒

日本泉

甘 旨 軽



フレッシュでフローラル、
エレガントな甘味を感じる酒

テイasting・コメント

淡く透明感のある淡いイエロー。フレッシュで鮮やかな印象の香りは、洋梨や白桃、ウッディなミネラル、麴由来のホワイトマッシュルームや米由来のクリーミーな香りが調和。後半にわずかに感じる渋味がこのお酒にタイトな印象を与えています。

ペアリング

グリルした川魚や鶏肉、豚肉など、淡泊な味わいの素材、シンプルな料理がおすすめ。酒のもつやさしくて穏やかな味わいに甘味を重ねるように。または塩味で補完します。

鮎の塩焼き / 朴葉寿司 / ちらし寿司
フレッシュなチーズ / 鉄板焼き

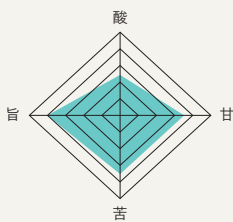
精米歩合 60%
米品種 ひだほまれ
他 岐阜県産米
アルコール度 17-18%
酸度 -
日本酒度 +3
アミノ酸度 -
保存方法 冷蔵庫で保管、
1カ月以内

オススメの酒器 / 温度帯



やや冷やして(8℃~12℃)

味のバランス



岐阜駅近くの地下で、一年中フレッシュな日本酒を醸す

JR岐阜駅から程近いビルの地下に蔵を構え、全国的にも珍しく、年間を通じて酒造りをしている日本泉酒造。創業は江戸末期。1877年に現在地である岐阜市加納清水町に移転しました。地下に長良川の伏流水が豊富に流れ、「日本に誇れる泉」と言われたことが蔵の名に由来しています。JR岐阜駅の再開発を契機に、「一年中酒造りができるように」と酒蔵を地下に移し、その環境を生かした四季醸造で一年中できたてのお酒を提供しています。

代表銘柄の「純米吟醸 無濾過生原酒 日本泉」は、ひだほまれなど県産米を使い、もろみを搾る工程では、蔵に代々受け継がれている木槽を作り直して利用しています。機械で圧力をかけて搾るのとは違い、もろみ自体の重みで、酒が染み出るようにゆっくりと搾られます。そのため、時間はかかりますが、きめ細やかできれいな口当たりのお酒になります。生酒特有のフレッシュな軽やかさ、程よい旨味と香り、そして引き込むような甘さがあります。外国人客からは白ワインに例えて評されることもあり、フレッシュチーズやカプレーゼ、生ガキなどとも相性が良いです。



日本泉酒造 株式会社

創業 江戸末期
所在地 岐阜県岐阜市加納清水町3-8-2
TEL 058-271-3218

