

純米大吟醸

# 笑いじょうご

甘 旨 濃

食中酒としても楽しめる  
純米大吟醸

## テイasting・コメント

透明感のある淡いイエロー、グリーンの色調。香りの印象は穏やか。バナナ、洋梨のやさしい吟醸香から、新緑、香木、原料由来のつきたての餅、上新粉などの香りが調和します。強めのアタック。ふくよかに感じる甘味から、柔らかな米の旨味とともに心地の良い酸がボリュームのあるふくらみをみせます。後半に加わるわずかなほろ苦みがコクを与えてキレが良いです。

## ペアリング

やさしい吟醸香と米の旨味がしっかりと感じられるこの日本酒には、前菜系の料理、淡泊な食材を使った料理を。魚料理、または野菜を使った料理と合わせるのがおすすめです。

キャベツと塩昆布のごま油和え / 人参のラベ  
サーモンのタルタル / サーモンのマリネ



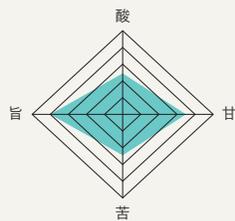
精米歩合 50%  
米品種 県産米  
アルコール度 15-16%  
酸度 1.4  
日本酒度 +2  
アミノ酸度 2.1  
保存方法 冷暗所

## おすすめの酒器/温度帯



やや冷やして(10℃~12℃)  
燗酒(30℃前後)

## 味のバランス



## 歴史深い重厚な蔵で 食が進む、クセのある酒造り

二木酒造の創業は 1695 年。太い梁で組まれた吹き抜けの土間、土蔵造りのどっしり重厚な酒蔵です。現在の建物は 1875 年の大火で建物の大半が焼失しましたが、残されていた 1600 年代の図面をもとに再建されたものです。

「クセのある酒造りをしたい」と二木酒造。厳しい寒さに適応した飛騨の食の味に負けることのない、ちょうどいい重さを持たせ、食とともに酒がすすむやや辛口に仕上げています。米は主に岐阜県産の「あきたこまち」、水は井戸から汲み上げた清らかな地下水。先代の越後杜氏に 20 年学んだ地元杜氏が、雑味の少ないまろやかな味わいを生み出します。

「笑いじょうご」とは、酒に酔うとやたらに笑うクセ、またはその人のこと。「純米大吟醸 笑いじょうご」は、名前の通り「楽しいときに、楽しい仲間と、楽しい酒を飲んでほしい」との思いが込められています。口に含むと芳醇でどっしり濃厚、のどごしの強さがクセになります。冷やならフルーティーな香りが、ぬる爛ならふくよかな旨味が楽しめます。かつては「泣きじょうご」という名の酒もあったとか。

冷やで味わうフレッシュな生酒「氷室」、荒いながらも華やかな香りと芳醇な味が楽しめる「大吟醸 H TAMANOI」も忘れてはならない魅力の逸品です。



## 二木酒造 株式会社

創業 1695年  
所在地 岐阜県高山市上二之町40  
TEL 0577-32-0021

