

本醸造

元文 天然花酵母仕込み さくら

甘 旨 軽



心地よい香りが印象的な
軽やかな日本酒

テイasting・コメント

無色に近いシルバー、輝きのあるクリスタルの色調。香りは穏やかで控えめな立ち上がり。洋梨、白い小花のような上品な香りがパウダリーな米の香りと調和。アタックはやさしく心地よい甘味から、コクを伴いタイトで軽やかな広がりを見せます。フィニッシュはドライな印象。余韻にもやさしい白い花の香りが続きます。

ペアリング

上品で、やさしい甘味を持つこの日本酒には、やさしい味わいの食材、やさしい味付けの料理、又は塩味や酸味のある食材と合わせて補完のペアリングをおすすめします。

旬の白身魚のポワレ / ちらし寿司 / ポテトサラダ
エビしんじょ / プリアサヴァラン

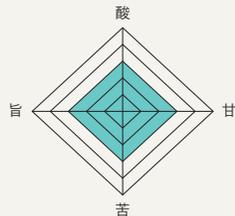
精米歩合 70%
米品種 あきたこまち
アルコール 15.7%
酸度 1.4
日本酒度 +4
アミノ酸度 -
保存方法 冷暗所

おすすめの酒器/温度帯



やや冷やして、または常温
(13℃~15℃)

味のバランス



天然の花酵母が醸す、自然の香りのすっきりとした酒

創業1740年の布屋原酒造場は、清流長良川沿いの最北地にある酒蔵です。かつて越前街道の宿場町だった場所で、今も町家の姿を残しています。敷地の奥には、創業時からの土蔵造りの蔵があり、100年以上前に製造された丈夫なミズメ材の酒槽を使うなど、昔の良い道具を今も酒造りに活かしています。

代表銘柄は本醸造の「元文 天然花酵母仕込み さくら」。ふくよかで上品な香りにすっきりとした飲み口でバランスの良い味わいです。他にも「菊」「月下美人」「アベリア」など花酵母の酒があります。「東京農業大学時代の恩師が花から酵母を取り出す研究に成功したんです」と話すのは12代目の原元文氏。自身が在学中に研究していた抗菌性物質イーストサイジンが花酵母の分離に一役買ったという巡り合わせもあり、十数年かけて花酵母で醸す酒造りに精を出してきました。一般的には日本醸造協会が頒布する酵母が使われている中、自然界にある新しい酵母の可能性を試すべく造られた花酵母の酒は、市販酒を対象にした全国酒類コンクールで最高賞を受賞。

蔵の地下を流れる水は、「水神様」と崇められる日本三霊山の白山からの伏流水、米は同じ水で育まれた地元で栽培されるあきたこまち。

自然界をしなやかに生きる花たちの酵母は力強く、タンクの中で小さな気泡がブチブチと絶え間なく音を立てて、自然に香る酒を醸しています。



布屋原酒造場

創業 1740年
所在地 岐阜県郡上市白鳥町白鳥991
TEL 0575-82-2021

