

純米

笠置鶴

甘 旨

穏やかで飲み飽きない酒

テイasting・コメント

淡いイエロー。グレープフルーツやミネラル由来のハーブ、炊いた米の香りが調和します。米のやさしい甘味から、わずかな酸味が感じられ、甘味とともにスマートな広がりをみせます。わずかに感じる苦味は骨格を与え、ドライな印象へと導きます。

ペアリング

穏やかで料理の邪魔をせず、どんな料理にも寄り添います。岐阜県の郷土料理とのペアリングもおすすめです。

豚の生姜焼き / アサリのしぐれ煮
ボンゴレピアンコ / ヘボの甘露煮 / 鮎の塩焼き
焼き鳥 / 五平餅 / 明宝ハム

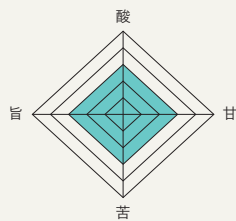
おすすめの酒器/温度帯



中ぶりのフイリングラス ぐい呑み

常温
熱燗～飛びきり燗(50℃～55℃)まで幅広く

味のバランス



精米歩合	60%
米品種	ひだほまれ
アルコール度	15-16%
酸度	2.1
日本酒度	+1
アミノ酸度	1.5
保存方法	冷暗所

「酒の味は人の味」豊かな山里で懐深い酒造り

中津川市蛭川地区は、良質な花崗岩「蛭川みかげ石」の一大産地。採石場がいたるところに点在し、この花崗岩から湧き出る水で酒を醸すのが、1904年から酒造りを営む大橋酒造です。蔵を見守る笠置山(標高1128m)から名づけた銘酒「笠置鶴」が、地元の人々に愛されています。

「酒の味は人の味」と大らかな笑顔で語るのは、5代目で蔵元杜氏の大橋豊尚氏。「米も水も、自然に育まれるのだから毎年変わって当然。変わらないのは造り手の気持ちだけ」。人が楽しく造れば酒も良い味になる、と話しながら、もろみの温度や経過の状態は逐一データを取り、味のわずかな違いを見極めようと分析も欠かしません。「酒造りは子守りみたいなもの。毎回違うから、極みがなくておもしろい」。

水は敷地内にある2本ある井戸から引いて使っています。先代の越後杜氏の教えを守り、昔ながらの和窯で米を蒸し、佐瀬式の搾り機で2日間かけてゆっくりと酒を搾ります。飲み飽きない程よい香りで、中～辛口に仕上げられています。「純米 笠置鶴」は、ひだほまれの旨味をしっかりと感じられる酒。大橋氏おすすめの燗につければ一気に穏やかになります。幅広い温度帯で楽しめるお酒です。

蛭川地区はマツタケなど風味豊かなキノコ類が有名。「誰もが親しめる、懐深くやさしい穏やかな酒を醸したい」。決して多くはない生産量。地元で愛される蛭川の味を、滋味深い食事とともに味わいたいです。



有限会社 大橋酒造

創業 1908年
所在地 岐阜県中津川市蛭川1119-1-1-2
TEL 0573-45-2018

