

飛騨自慢鬼ころし 怒髪衝天

香 甘 旨



濃厚な味わい

力強さを感じ、キレのある酒

テイasting・コメント

グレープフルーツ、バナナのような控えめなフルーツの香りと、原料由来のつきたての餅の香りがシンプルに調和しています。濃厚な甘味、しっかりと感じる酸味がボリュームのある広がりみせませす。コクのある苦みは印象的で、キレのある後味が特徴です。

ペアリング

濃厚な味わいとアルコールを感じられる力強いこの酒には、味付け、食材ともにボリュームのあるものを合わせて、味噌を使い、濃厚な味わいを重ねます。またはアルコールのボリュームを食材のボリュームと合わせて、肉料理とも楽しめます。

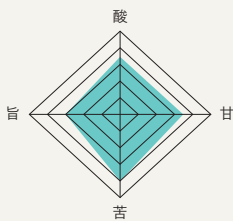
イカとわけぎのぬた / 飛騨牛の朴葉味噌焼き
回鍋肉 / 牡蠣の土手鍋 / 焼き餃子
炙りシメサバ / アンチョビピザ

オススメの酒器/温度帯



15℃前後
45℃前後の上燗

味のバランス



精米歩合	58%
米品種	ひだほまれ
アルコール度	18-19%
酸度	1.9
日本酒度	+10
アミノ酸度	1.9
保存方法	冷暗所

飛騨の人と自然が織りなす珠玉の辛口 鬼ころし

「鬼ころし」と冠する日本酒はいくつか存在します。「鬼も退治するほど辛口」の意味ですが、甘口こそ上品でうまいとされた時代、辛口は揶揄されるように「鬼ころし」と呼ばれていました。これを商品名にして堂々アピールしたのが老田酒造店。洗練された辛口は際立ち、銘酒「飛騨自慢 鬼ころし」が生まれました。

スタンダードな「本醸造飛騨自慢鬼ころし」は日本酒度+3、これでは足りない本格辛口好きが求める逸品は日本酒度+10の「純米原酒飛騨自慢鬼ころし 怒髪衝天」。ひだほまれをこだわりの58%に磨き、香りはほぼ無視、辛さと強さを強調させるため加水せず仕上げた「ずっしり重くて辛い酒」。「怒って髪が天に届くほど辛い」のだから恐れおののきますが、一度は試してみたいと興味をそそられます。

老田酒造店ならではの造りは、仕込みの際の米の投入の仕方だそうです。先代越後杜氏より技術を受け継いだ地元杜氏の長年の経験と技量によって為せる技です。

高山市上一之町から2008年、より酒造りに適した極寒地・同市清見町に移転。地下から汲み上げた飛騨山地の伏流水を使用、ラベルには厄除けの神「鍾馗」が鬼を追い払う姿が描かれます。「人の心にある鬼(邪心)を退治する意味も込めて」と醸された元祖鬼ころしは、飛騨の人と自然が織りなす珠玉の辛口酒といえるでしょう。



株式会社 老田酒造店

創業 1720年代
所在地 岐阜県高山市清見町牧ヶ洞1928
TEL 0577-68-2341

