

純米吟醸 無濾過生原酒

# 初緑

香 甘 旨



あふれんばかりの華やかな香り

### テイasting・コメント

淡いイエロー。桜の花やリンゴ、食べごろを迎えたメロン、洋梨などの吟醸香、生クリーム、シナモン、上新粉の香りがふくよかに調和します。柔らかな甘味と酸味から、後半には苦味も加わり、ボリュームのある印象を与えています。華やかな香りは余韻となって続きます。

### ペアリング

食事の前半、または果物やシナモンを用いたデザートとともに。華やかな香り、爽やかな酸味を添えて華やかさを同調させます。甘苦系スパイス、塩味を差し込むことで完成するペアリングがおすすめです。

生ハムメロン / 大根と柿のなます(柚子皮とともに)  
アジメドジョウの天ぷら(すだちを添えて)  
シャーベット / フルーツのロールケーキ  
タルトタタン(シナモンを入れて) / シュトーレン

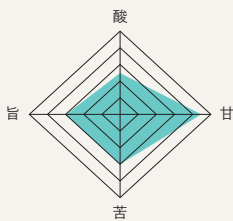
### オススメの酒器/温度帯



大ぶりのワイングラス

やや冷やして、または常温で(10℃~18℃)

### 味のバランス



初めて日本酒を飲む人も楽しめる豊かな味を誠実に醸す

美濃から北上して飛騨の玄関口に位置する奥飛騨酒造は、1720年に創業。長く看板銘柄としてきた「奥飛騨」に加えて注目なのが、約15年前から販売する「純米吟醸 無濾過生原酒 初緑」です。搾ったまま手を加えていない無濾過生原酒を試飲したスタッフが、「これなら日本酒を初めて飲む人にも好きになってもらえる」と商品化を決意。「初緑」は創業当時からある銘柄で、伝統を守りながらこれからの時代に長く親しまれる酒にしようと名付けられました。今では「初緑を飲んで日本酒が好きになった」「初緑を造るこの蔵に来てみたかった」と蔵に足を運ぶ人も。飲みやすく香りも良いことから、広く海外でもワイン感覚で親しまれています。

「誠実さとやさしさがお酒に表れている」と蔵元が全幅の信頼を置く杜氏は、秒単位で米の吸水時間を管理するなど細部まで手を抜かず、米や酵母が持つ良さを最大限に引き出します。搾った酒はすぐに瓶詰を行い、-5度まで冷やせる冷蔵庫で保管して、新鮮な味を保っています。

飛騨川と馬瀬川に囲まれる奥飛騨酒造。水は発酵に最適な軟度で、地下50mの井戸から汲み上げて使います。蔵は夏でも涼しい独特の半地下式構造で、仕込みや貯蔵に最適です。

現在の当主高木千宏氏には3姉妹がおり、それぞれの形で蔵に携わっています。三女の梨佐氏は国内外への営業に加えて造りにも携わる蔵人です。近年では、女将のアイデアから、酒瓶に絵を施したアートボトルやリキュールなど女性目線の商品も生まれています。



### 奥飛騨酒造 株式会社

創業 1720年  
所在地 岐阜県下呂市金山町金山1984  
TEL 0576-32-2033

