

辛口 神代

甘 旨 軽



キレと米のやさしい味わいを感じるお酒

テイasting・コメント

淡いイエロー。グレープフルーツ、セルフィュー、青竹やヒノキ、炊いた米の香りが調和。やさしい口当たりと米の甘味から、酸味と甘味がバランスよく広がり、最後に苦味がキレの良さをもたらします。軽やかでありながら米の味わいを感じられます。

ペアリング

シンプルでドライ、米の味わいを感じる和食、家庭料理全般におすすめで、青ネギなどの薬味を添えて清涼感を同調させると一層楽しめます。土っぽさを感じる根菜類などもおすすめです。

湯豆腐 / ゴボウと人参のきんぴら / 天ぷら / 焼魚
鶏鍋

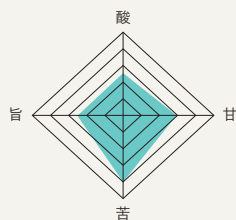
おすすめの酒器 / 温度帯

小ぶりのワイングラス
おちょこ
平盃



10°C前後
40°C程度のぬる燗

味のバランス



精米歩合 70%
米品種 あきたこまち
アルコール度 15%
酸度 1.8
日本酒度 +5
アミノ酸度 1.4
保存方法 冷暗所

岐阜最北の町 まごころと誠意を込めてうまい酒を造る

岐阜県最北端にある飛騨市神岡町は、かつて東洋一とも称された鉱山開発で賑わった町です。現在は宇宙の謎を解き明かすための大型観測装置「スーパーカミオカンデ」を有し、宇宙科学最先端の町として世界の注目を集めています。

ここで造り酒屋として地元で愛され続けてきた大坪酒造店。主力銘柄は辛口でキリッとした「神代」と、甘口でコク深い「飛騨娘」の二本柱。季節限定品も含め、ほとんどが地元周辺で飲まれてしまう少量仕込みです。

先代杜氏の「うまいは甘い、甘いほうまい」という教えから、造りの最後にひと工夫を凝らして辛口の神代にも甘みを出し、絶妙なバランスに仕上げているとか。飛騨娘は極限まで発酵させ、上質なコクと飲みごたえを醸し出しています。

神岡の町中にはいくつもの水場があるほど豊富な水に恵まれています。仕込み水は、すぐ裏手の大洞山(標高1348m)から引いています。

12代目当主の大坪和己氏は神奈川県横浜市出身。ここへ婿入りしてゼロから酒造りを学び、受け継がれてきた造りや道具を大切に守ってきました。長年、岩手から杜氏が来ていましたが体調不良に見舞われ、2022年の仕込みは大坪氏が杜氏を務めます。「蔵のモットーは『時流に押し流されない誠意ある商品づくり』『まごころこめた伝統ある手づくりの味をいつまでも』。繊細な技術と酒造りへの思いを、守り継いでいく」と力を込めます。



有限会社 大坪酒造店

創業 1842年
所在地 岐阜県飛騨市神岡町朝浦557
TEL 0578-82-0008

