

達磨正宗 十年古酒

香 甘 濃

複雑な香り、カラメル、
ピターチョコなどを感じる
ふくよかな古酒

テイasting・コメント

赤みを帯びたトパーズ、琥珀色の輝き。イチジクなどのドライフルーツ、カラメル、シナモンやナッツなどの香りが複雑に調和し優美な印象を与えています。芳醇でふくよかな甘味から、穏やかな酸とコクのある味わいで旨味を感じ、長く続く余韻が静かに重ねた時の流れを感じさせてくれます。

ペアリング

深いコクと旨味、ほろ苦い甘味と合わせた食事に味を重ねるように。デザートやロースト感、肉類などとのペアリングがおすすめ。

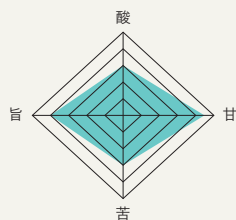
すき焼き / 北京ダック / 牛肉のしぐれ煮 / ラフテー
プリン / ティラミス / ドライフルーツ
ダークチョコレート / エボスチーズ

おすすめの酒器 / 温度帯

絵付けの美しい酒器
ブランデーグラス
バカラのアンティークグラス
深めの平盃

常温(20℃前後)
人肌感(35℃前後)

味のバランス



精米歩合	70%
米品種	ハツシモ、五百万石 日本晴
アルコール度	18-19%
酸度	2.4
日本酒度	-5
アミノ酸度	2.5
保存方法	冷暗所

深みのある濃醇な10年ものの熟成酒

昔から変わらないのどかな里山の風景に、欧米から高い評価を受ける古酒を造る白木恒助商店があります。

白木恒助商店は、1835年創業。現在、7代目で三姉妹の次女、白木滋里氏が継いでいます。

古酒造りのきっかけは、1971年の頃。先代の父親が古い蔵の片づけをした際、偶然に見つけた黄金色の酒。飲んでみるととてもおいしかったそうで、先代は、そのおいしさを再現するため試行錯誤し、長い年月をかけて古酒「達磨正宗」を造りました。

代表銘柄の10年熟成したものは、ふくよかな甘さとコクに加え、深みのある濃醇さで、熟成酒ならではの味わいが楽しめます。米は地元の農家に協力してもらい、ハツシモ、五百万石、日本晴の3種類を使用。米はあまり削らず、旨味を酒に溶かしています。水は地下を流れる長良川の伏流水。20日間程度かけて発酵させるタンクの中では、力強い酵素を持った麹が活発的にデンプンを糖に変え「達磨正宗」を醸しています。

熟成酒の歴史が深いヨーロッパからは、長年高評価を得ており、2022年にはフランスのKura Masterで金賞を受賞。

現在、蔵の一部を改装してバースタンドを開設。10年もの、30年もの、50年ものビンテージを飲み比べる楽しみもあります。



合資会社 白木恒助商店

創業 1835年
所在地 岐阜県岐阜市門屋門61
TEL 058-229-1008

