

射美

甘 旨 軽



豊かな果実の風味、
ふくよかで芳醇なボディ

テイasting・コメント

おりがからみ、やや白濁したシルバー。キウイ、青リンゴ、洋梨、メロンなどの豊かな果実の香りの中に、ほのかなビターアーモンドの香りも感じられ、香りの印象は華やか。味わいは豊かな甘味、穏やかな酸味から、ミネラル感、後味のほろ苦味が調和した豊かなボディ。ドライでキレの良いフィニッシュへと向かいます。

ペアリング

補完の目的で塩味の強い料理、または豊かな甘味と同調させるペアリングをおすすめします。ふくよかな味わいと甘味の感じられる料理、またはコンソメなどの豊かな出汁の料理とともに。

黒豆煮や田作りなどのおせち料理 / 栗を使用したお菓子 / 栗きんとん(岐阜県の郷土菓子) / ホワイトソースのグラタン / プリの塩焼き(レモンを添えて) / コンソメの味わい豊かな出汁

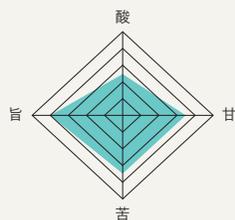
オススメの酒器/温度帯



中庸～大ぶりの
ワイングラス
つぼみ型の
おちょこ

幅広い温度帯
熱燗(50℃前後)、または燗を冷まして

味のバランス



米からこだわる繊細な酒造りが、海外からも高評価

「日本一小さな酒蔵」として知られる杉原酒造。代表銘柄の「射美」は、地元の人でもなかなか手に入らないため「幻の酒」と言われています。

射美の最大の特徴は、米へのこだわり。揖斐の誉は、杉原酒造と地元農家、地元の品種交配者の3人で開発したオリジナルの酒米です。酒米として有名な山田錦を品種改良し、地元の風土に合い、酒にも米の旨味が溶けやすい米を作りました。栽培している農家は近隣の2軒だけなので、酒も希少になります。

杉原酒造がある大野町は、近くを揖斐川が流れ、濃尾平野が広がる場所。5代目で杜氏の杉原慶樹氏は「地元の自然環境を活かした米で地元の酒を作りたい」と米作りから始めました。創業1892年の歴史ある蔵を継ぐために帰郷した慶樹氏ですが、酒造りは初心者。精米歩合と成分、米の吸水率、発酵の速度など、知りたい情報を記録し、挑戦と分析を繰り返しながら酒造りに邁進。たゆまぬ努力とこだわりで誕生した銘酒は、フルーティーでさっぱり、程よく甘口。海外でも人気で、香港、韓国、中国、台湾、イギリス、フランス、ドイツなどで取引されており、著名なレストランでも提供されています。



杉原酒造 株式会社

創業 1892年
所在地 岐阜県揖斐郡大野町下磯1
TEL 0585-35-2508

