

純米吟醸

天領 ひだほまれ

甘旨



穏やかでやさしい日本酒

テイasting・コメント

淡いイエロー。リンゴ、洋梨様の吟醸香、グリーンハーブの香りが爽やかさをもたらし、石灰、パウダリーな米の香りが調和。穏やかな甘味と酸味がスムーズに広がり、後味の苦味は控えめでまろやかな印象を与えています。

ペアリング

まろやかな味わいのこの酒には、素材の良さが引き立つシンプルな料理とのペアリングがおすすめです。

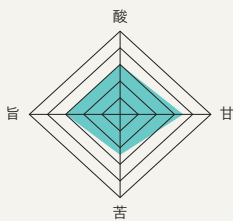
棒棒鶏 / 塩味の焼き鳥 / ローストビーフ
白身魚のパイ包み / 鮎の塩焼き

オススメの酒器 / 温度帯



小ぶり～中ぶりの
ワイングラス
14度前後
熱燗(35℃～45℃)

味のバランス



精米歩合 50%
米品種 ひだほまれ
アルコール度 15%
酸度 1.3
日本酒度 +3
アミノ酸度 1.1
保存方法 冷暗所

地の恵みを生かして

変わらない「天領の味」を届けたい

「天領」とは、天皇の直轄地の意。天領酒造が位置する飛騨地域は江戸時代、天領に定められていたことが名の由来です。滋賀から来た初代が飛騨街道沿いの宿場町に構えて340年。日本三名泉のひとつ、下呂温泉から車で15分ほどの距離にあり、にぎわいと落ち着きの両面を持ち合わせた町で、地域住民に愛されながら、伝統ある酒を醸し続けています。

仕込み水は、霊峰・御嶽山より下呂御前山(1412m)の地中を通して蔵の敷地内にたどり着き、深さ30mの井戸から汲み上げたものを使います。純度の高い超軟水で、水だけでもほんのり甘さを感じるほど。この水で仕込めば酒も柔らかく仕上がりが、飛騨の甘辛だれに良く合います。さらに近年は「水が地の味なら米も地のものに」と、地元の農事組合法人と協力し、休耕田を活用して栽培したひだほまれと山田錦を使用します。この地域特有の北風「益田風」が吹くことで、稲に虫がつきにくく、良質な米ができます。全量をひだほまれで仕込んだ「純米吟醸 天領 ひだほまれ」は、水がもたらす柔らかさと米のうまみがマッチし、味にふくらみをもたしています。

酒造りのこだわりは「いつも変わらない味」。これが成せるのは、毎年少しずつ異なる米や水、気温などに最適な方法を見定める杜氏の高度な技術。9代目となる上野田又輔氏は「常に進化を続けながら、『これが天領』といえる軸を大切に、おいしい酒を伝え続けていきたい」と誓います。



天領酒造 株式会社

創業 1680年
所在地 岐阜県下呂市萩原町萩原1289-1
TEL 0576-52-1515

