

純米酒

# 房島屋 超辛口

香 旨



### 飽きの来ない味わい

#### テイasting・コメント

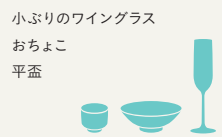
無色に近い淡いイエロー。グレープフルーツや青いバナナのようなフルーティーさ、マッシュルーム、豊かな酸を感じさせる複雑な香り。ふくよかな甘味からしっかりとした酸、中盤からゆっくりと米の旨味や渋味、香ばしいコクが広がり、ドライな後味が長く続きます。穏やかにバランスの良いお酒です。

#### ペアリング

煮物や炒め物などの家庭料理などと合わせる落ち着いた食中酒。塩味やスモーク香が効いたものが良く合います。房島屋は肉料理に合う強い味わいのもも多のですが、これは比較的繊細な和の味覚が連想されます。

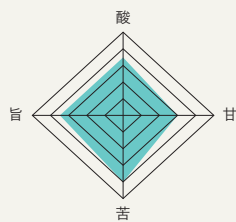
マグロのカルパッチョ(パルミジャーノをかけて)  
コロッケ / 土瓶蒸し / ブリのマリネ / アジの塩焼き  
白身魚のポワレ(シャンピニオンソース) / 酢豚

#### おすすめの酒器 / 温度帯



常温で(15°C~22°C)  
熱燗(40°C前後)

#### 味のバランス



精米歩合 65%  
米品種 国産米  
アルコール度 17%  
酸度 1.8  
日本酒度 +10  
アミノ酸度 2.3  
保存方法 冷暗所

## ワインをヒントに 酸を効かせて個性際立つ酒造り

岐阜県西部に位置する揖斐川町は、白山山地の冠山(1256m)を源流とする揖斐川の最上流地域。水運で繁栄した商人たちの面影が残る三輪地区の町並みに佇むのが、1870年代創業の所酒造です。

代表銘柄「房島屋」は、5代目当主の所優氏が修行のち蔵へ戻り、2000年に立ち上げました。コンセプトは「旨味と酸味があって、キレがいい」。ワインをヒントとし、日本酒にしては酸が強め。これが肉や油の多い料理も引き立てる秘密です。品質劣化しにくい家庭の冷蔵庫でも熟成可能で、3年ほどでまろやかな味が変わるとか。「1本の酒で自由に楽しめることを伝えたい」と所氏は話します。

仕込み水は揖斐川の伏流水で、地下10mの井戸から汲み上げます。先代から蔵元杜氏となり、酒造りの根幹は「自分たちが本当に飲みたいお酒」とシンプル。1銘柄以外全て加水をしない原酒で、搾った後はほとんど手を加えません。

蔵の大きな特徴は、個性の異なる新しい生酒を、年間通じて毎月のように生産・販売している点。低温管理が必須ですが、蔵元杜氏が信じた個性際立つマニアックな酒には、ここでしか出会えません。



#### 所酒造 合資会社

創業 明治初頭  
所在地 岐阜県揖斐郡揖斐川町三輪537-1  
TEL 0585-22-0002

