

純米吟醸

若葉

甘 旨 軽



精米歩合 50%
 米品種 雄町
 アルコール度 15.5%
 酸度 1.3
 日本酒度 +6
 アミノ酸度 1.4
 保存方法 冷暗所

爽やかで

旨味もしっかりと感じる日本酒

テイasting・コメント

淡いイエロー、輝きのあるクリスタルの色調。洋梨、バナナなどの控えめな吟醸香から、月桂樹など清涼感を感じる香りが感じられる。柔らかな口当たりから、爽やかな酸とやさしい甘味、苦味のバランスが良く、心地の良い広がりを見せます。余韻にはクローブなどハーブの香りが続きます。

ペアリング

爽やかで、旨味も感じられるこの日本酒には、寿司などの米を使った食事や、酸味や塩味を感じさせる料理に香りを添える、または旨味を重ねるようなペアリングをおすすめします。

朴葉寿司 / サバ寿司 / 押し寿司 / タコのバジルソース
 塩味のあるチーズ / 燻製チーズ

オススメの酒器/温度帯



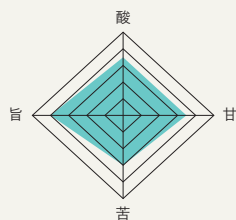
中庸の
ワイングラス



ぐい呑み

やや冷やして(10°C~12°C)
 日向燗などの低温の熱燗(35°C前後)

味のバランス



瑞浪の地で 300 余年 地元で愛され続ける確かな味

「思わず誰かにすすめたくなる酒。その1杯が、瑞浪の地につながれば。元禄年間(1680~1709年)創業の蔵元・若葉が位置する瑞浪市益見地区は、旧中山道から分岐し名古屋へと向かう下街道が通り、大変賑わったそう。「少し前まで、この辺りは一帯が田園。蔵の北を土岐川、東を小里川が流れ、幅の広い水路もあった。米作りが発展し、酒造りの素地があった」と13代目、伊藤勝介氏。江戸時代には多くの酒蔵がありましたが、今では2軒のみ。300余年生き続けた蔵元には、心意気と確かな味が宿っています。

米は主に地元の営農組合で委託栽培した地元産米、岐阜県酵母、屋敷内に掘られた井戸からの地下水で酒を仕込みます。1999年より13代目が蔵元杜氏を務め、100%純米酒にこだわった豊富なラインアップは、どれも口の中で広がる香りと味わい深さ、そしてキレの良さが際立ちます。「日々の晩酌に、食事とともに楽しんでほしい」。

「何より自分が飲んでうまいものが一番。ほぼ毎日、自分とこの酒で晩酌していますよ」。どこか親しみと安心感を与えてくれる13代目ですが、酒と地元へのこだわりはかなりの強者。「地元ですと愛され、つながれてきた味。時代に迎合するのではなく、蔵の味を守りつなげていく」。2022年には14代目となる息子さんが帰郷しました。蔵の意気込みと味の襷が、次世代へ引き継がれます。



若葉 株式会社

創業 元禄年間(1680~1709年)
 所在地 岐阜県瑞浪市土岐町7270-1
 TEL 0572-68-3168

