

純米吟醸

蓬菜 家伝手造り

香 甘 旨



キレの良い食中酒

テイस्टینگ・コメント

淡いイエロー。洋梨、メロンの香りがほのかに香ります。シャープでやや強めのアタックと、やさしい甘味、酸味、苦味のバランスが良く、最後にふくよかな旨味とともに広がります。時間の経過とともに味わいはやさしくなり、穏やかな旨味が感じられます。上品さを強調する洋梨様の余韻が続きます。

ペアリング

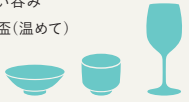
バランスの良い香味のこの日本酒には、甘味や塩味、酸味などを持つ郷土料理などとのペアリング、またキレも良いことから、油を使った料理、揚げ物全般にもおすすめします。

鶏ちゃん / 飛騨サーモン / 奥飛騨キャビア
野菜や山菜の天ぷら / 豚の味噌漬け / 味噌カツ
漬物ステーキ / 回鍋肉

オススメの酒器 / 温度帯

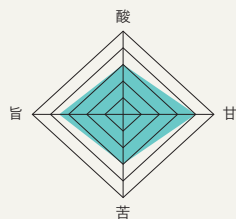
精米歩合 55%
米品種 ひだほまれ
アルコール度 15%
酸度 1.4
日本酒度 +3
アミノ酸度 1.5
保存方法 冷暗所

中ぶりのワイングラス
くい呑み
平盃(温めて)



常温(12℃~15℃)
低温の熱燗(35℃前後)

味のバランス



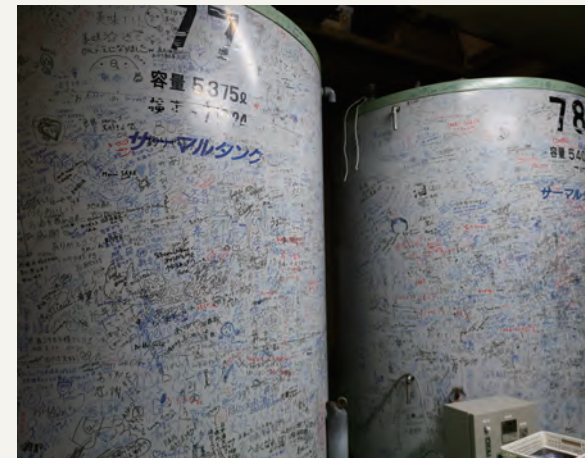
造り手も飲む人も、酒も笑顔に エンタメあふれる酒造り

飛騨の銘酒「蓬菜」を醸す渡辺酒造店は、伝統に基づく確かな技術とユニークな感性を掛け合わせた酒造りを行っています。「酒にも飲む人も笑顔になってもらいたい」という渡邊久憲社長の考えから、仕込みタンクに24時間お笑いを聴かせているほか、見学に訪れた人が「ありがとう」「おいしくなって」などのメッセージをタンク外面に書き込む「ありがとうタンク」を設置。これらの効果を測る実験を行うと、確かに味に違いが出たといいます。「日本で一番笑顔あふれる蔵」と掲げるとおり、エンターテイメント性が随所にあふれる酒蔵です。

目指す最高の味を安定して提供するため、杜氏の熟練の技をできる限りデータ化し、最適な機械を導入。酒の出来を左右するもろみの温度変化を蔵人たちが携帯電話で確認できるようにするなど、蔵人の健康と安全にも配慮しています。

やや甘口に寄せているのは、地場産業で肉体疲労の多い林業者や大工たちの1日の疲れを癒やしたいという思いから。「夜に2合くらい飲むのがちょうど良い味。明日への活力となる酒を造り続けていきたい」と話します。

多種類の米でさまざまな酒を仕込み、造りと味の関係を常に探究。その中でも主力銘柄は、地元産のひだほまれを使った「純米吟醸 蓬菜 家伝手造り」。米本来の味や香りを生かしつつ、飲みやすくさまざまな料理に合うよう仕上げています。



有限会社 渡辺酒造店

創業 1870年
所在地 岐阜県飛騨市古川町壱之町7-7
TEL 0577-73-2347

