

純米大吟醸

白雪姫

香 甘 軽



繊細で万能な食中酒

テイasting・コメント

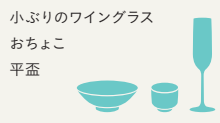
無色に近いシルバー、クリスタルの色調。キュウリ、硬さを残したメロン、洋梨様の香りから、清涼感を思わせるスイカズラや煎茶の穏やかな香りが控えめな印象。やさしい甘味。控えめな酸味、後半に感じる苦味は、ドライでタイトな印象を与えます。

ペアリング

食中酒として様々な料理に対応できるクリアな味わいのこのお酒は、ボリューム感のある料理に寄り添うイメージ。または旨味を重ねて楽しむペアリングがおすすめです。

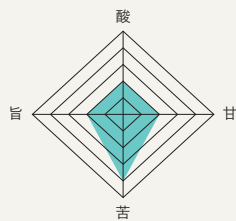
アナゴの天ぷら(天つゆで)
カマンベールチーズのフライ / 鮎の味噌田楽 / 五平餅
鶏のから揚げ / ナッツのタルト

オススメの酒器 / 温度帯



常温(15℃~20℃)
熱燗、幅広い温度帯で
(40℃~55℃)

味のバランス



精米歩合 50%
米品種 ハツシモ
アルコール度 15%
酸度 1.0
日本酒度 +6
アミノ酸度 1.5
保存方法 冷暗所

手間暇かけて可憐でやさしい良酒造り

生き物の世界が好きで東京農業大学に進学した4代目の渡辺愛佐子氏。卒業後は山梨県の酒蔵で2年間修業し、杜氏の技術を学び、酒造りの基礎を身に付けて実家に戻り、女性杜氏として日々酒造りに精進しています。

渡辺酒造醸は、1902(明治35)年創業。「水の都」と呼ばれる大垣市の市街地で120年以上も地元の人に親しまれる酒造りをしてきました。

現在、愛佐子氏が力を入れている酒は「白雪姫」。程よい香りで口当たりも喉越しも良い酒です。米は、窒素を吸収してくれるレンゲソウを使って、地元大垣市で手間暇かけて育てた減農薬のハツシモ。水は蔵の地下を流れる伏流水だけでなく、長良川上流の高賀山の天然水「高賀の森水」も使っています。そして、酵母は岐阜県のG2酵母などを使用し、地元の素材にこだわり地酒を造っています。

「白雪姫」の特徴は、口当たりの良さと喉越しです。技術を生かし蒸した米を低温でじっくりと発酵させ、きめ細かく雑味の少ない味になるよう醸しています。

味わいがあっても後味が口に残らないため、どんな料理にも合わせやすい名脇役。田んぼのあぜ道に咲くレンゲソウのような、可憐でやさしさを感じる酒です。



渡辺酒造醸

創業 1902年
所在地 岐阜県大垣市林町8-1126
TEL 0584-78-2848

