

純米大吟醸

# 玉柏

香 甘 旨

華やかでやさしい甘味のある  
バランスの良い日本酒

### テイasting・コメント

洋梨、黄色いリンゴ、桃の穏やかな香り。メロンのようなやさしい甘味から、バランスの良い旨み、フレッシュさを与える程よい酸味が心地よく広がります。時間を置くことでよりまろやかな味わいを楽しむことができます。

### ペアリング

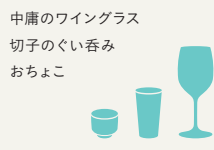
食事の前半に。華やかでやさしい甘味のあるこの日本酒には、フルーツを使った食事や穏やかな酸味のある料理などがおすすめです。

大根と人参のなますに柚子の皮を削って  
白桃のカッペリーニ / 桃のシャーベット  
生ハムメロン / キュウリやリンゴの入ったポテトサラダ



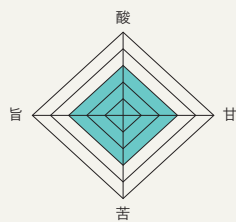
精米歩合 35%  
米品種 山田錦  
アルコール度 17%  
酸度 1.3  
日本酒度 +2  
アミノ酸度 0.7  
保存方法 冷暗所

### おすすめの酒器 / 温度帯



やや冷やして(8℃~12℃)  
日向肌~上燗(30℃~45℃)

### 味のバランス



## 川湊の町「一から、生き物を育てるように」

木曾川が通る八百津町は中濃地域随一の川湊として栄えた町。水に恵まれ、醤油や味噌など醸造所が今も多く残ります。良い水の出る井戸があることを意味する旧地名「玉井」に位置し、その井戸水で酒を仕込む山田商店（蔵元やまだ）。1868年に酒蔵として創業しました。

近年では有志とともに地元での酒米づくりにも挑戦しています。精米はこだわりを追求するため自社で行います。「味はもちろん、飲んでくれる人への思いを存分に込め、一から人の手で作ること。酒も日本の伝統産業」と6代目となる専務山田一光氏。毎年少しずつ味が違うことも手づくりだからこそ。地元出身の杜氏は「米の面(つら)を見て、どんな酒にするか考える」とか。「今日は元気か」と生き物を育てるようにもろみと向き合っています。

そんな「手づくり」を大切にする山田商店が「造り手のこだわりの極限」と自信を持つのが、「純米大吟醸 玉柏」。目指したのは甘口辛口などのスペックにこだわるのではなく、「飾らない普段の食事に寄り添う酒」。晩酌に限らず、どんな食事にも彩りを添えてくれます。



### 合資会社 山田商店

創業 1868年  
所在地 岐阜県加茂郡八百津町八百津3888-2  
TEL 0574-43-0015

