

純米吟醸 生酒

# ふかもり

香 甘 旨



フレッシュ感のある  
すっきりした味わいの食中酒

### テイasting・コメント

リンゴ、バナナ、メロンの吟醸香を感じます。アタックが強く、甘味も程よく感じながら、爽やかな酸味とともにボリュームある広がりがあります。コクを持った苦味もあり、すっきりとしてドライな味わい。様々な食事とのペアリングが可能な万能な食中酒です。

### ペアリング

魚介類に酢やわさびを添えて、すっきりとした味わいの料理とともに。苦味の中に甘味を感じる山菜などと合わせて。

トラウトサーモンのお造りにわさびを添えて  
タコとキュウリの酢の物 / ちらし寿司  
ふきのとうなどの山菜の天ぷら / 白子ボン酢  
甘味のある角煮

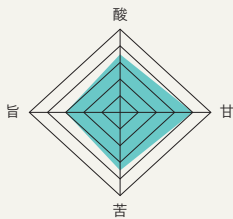
精米歩合 55%  
米品種 五百万石  
アルコール度 15.5%  
酸度 1.7  
日本酒度 +3  
アミノ酸度 1.9  
保存方法 冷蔵

### オススメの酒器 / 温度帯



やや冷やして(10℃~12℃)

### 味のバランス



## 酒屋の店主が 50 歳で造りデビュー 昔ながらの手法で醸す

森を3つ並べて、「ふかもり」と読むこの酒を醸すのは、傾いていた家業の酒屋を22歳で継ぎ、不屈の根性で全国の蔵元を駆け回ってこだわりの酒を集め、唯一無二の酒屋に蘇らせた大鋸伸行氏。「いつか自分も造り手に」と願いつけた末、2017年に50歳で山内酒造を受け継ぎました。

江戸初期(1600年代)から400余年、深い森の中に肅然と佇む山内酒造が代々守ってきた造りの手法や道具は、ほとんど変えていません。和窯に木製の甕を載せて米を蒸すのは、江戸時代から変わらない手法。蒸米を木製の「ぶんじ」で掘り出し、自然放冷。手間のかかる佐瀬式かつ、昔ながらの木舟で3日ほどかけて搾ります。蔵人は「日本酒マニア」という八幡一朗氏とほぼ2人。「古い道具での造りは重労働だが、あたたかみのある木の道具で丹精込めて仕込む。造りの3カ月はほぼ外に出ることもなく、自分を清めるような気持ちで良い酒づくりに没頭する」とのこと。

大鋸氏による新ブランド「ふかもり」は、スッキリ辛口の中に品のある香りと旨味が隠れます。米は岐阜県産の五百万石を使用。酒どころ広島にある酒類総合研究所で学んだ技術を生かし、洗米や限定吸水にこだわります。「まだ発展途上。プレッシャーも大きい」とのことですが、情熱の絶えないまっすぐな眼差しと酒の味に、多くの人が魅了されています。



### 山内酒造 株式会社

創業 1600年代  
所在地 岐阜県中津川市上野134-1  
TEL 0573-65-2619

