

味のちがいを楽し しみたいおすすめの日本酒ら選

「ラベルを見ても、どんな味かよくわからない」という日本酒ビギナーに向けて、

仕入担当の大原さんにおすすめを伺いました。まずは、この6本を飲み比べてみてください。

純米酒、本醸造酒、吟醸 何が、どうちがう?

多く、米と米麹、水のみを原料と どに分けられます。 温で発酵して造った「吟醸酒」 上精白した白米を使い、長期間低 を添加した「本醸造酒」、 した「純米酒」、 やかに息づく日本酒。その種 自然の恩恵と造り手の個 醸造アルコー 4 性 割以 類 が な ル は

にはこのちがいがよくわからない 特徴があります。ですが、初心者 分類されており、その味わいには 原料や製法、精米歩合によって 難しい――。

飲み方、 を選んでもらいました。おいし 初心者におすすめの6本の日本酒 わせてご紹介します。 そこで、仕入担当の大原さんに、 相性のよい料理などと合



試飲販売スケジュール

- ■B1F 11番地 和洋酒売場
- **■**11/13俄~19俄
- ●11/27承~12/3承 大七酒造 **●**12/4★**~**10★

■11/6★~12★ 天山酒造 田治米

古くて新しい生酛の酒自然の力と杜氏の力で醸

来福酒造

となる酒母を仕込んだあとで蔵付 2本をご紹介します。 希少な存在です。 時間もかかる生酛の酒は、今では 伝統的な酒造方法のこと。手間も きの乳酸菌を繁殖させて醸造する。 生酛とは、 アルコール発酵 タイプのち がう 0) 元

ともに長く楽しめるお酒です。 米酒。素朴で滋味深い味わいな が特徴。 熟成香に加え、 ら、琥珀色の見た目とまろやかな 過で熟成期間をしっかり設けた純 「玉櫻 生酛純米 玉栄」 熱々の燗にして、 余韻もきれいなの は、 食事と

ンな仕上がり。奥行きのあるうま 香りと爽やかな酸味を感じるモダ 同じ生酛でも、 一方、「七田 生酛純米吟醸」 ほのかな柑橘系の は、



燗が く 味、 度 した料理とよく 0 "おす 冷酒 上. 力 品 ル な甘 す パ か、 Ó ツ です。 チ 40 味 との 合 3 度 程 などさっ 11 ,ます。 度 バランス 0 ぬ ぱ る 15 度程 りと b 8

こだわりの高級純米酒 飲む人をうならせる逸

2本をセレ 土産にもぴったりです 深縮され 続 41 て、 た、 ク 造 أ ر ŋ 見た目 手の ちょ にも華 技 0 術 や思 とした手 P かな 11 が

凝

飲み は、 でも たく ミネラル ボ Vi 大七酒造の複数の 手 が 新 1 :融合された逸品 Ò ル Ŀ. 感の 大七 デザインがゴ 目 品 1線で創造され H な酸味やス あるドライ 本酒です。 Т Н Е 原 1 G パ 添酒を調・ た、 奥 な後味ま ジ Α イス感、 深 ヤ Τ ま ス 41 合。 Е 味 な

印

わ

を用いることで表情を変える味 をお楽しみください いろいろな形状のワイングラス

深 幸 田 県 錦 0 もう1 但 薬 自 馬 醸 栽 本は、 1然豊かな但馬の地で育 0) ゃ 培 コ た わ ウ 12 ら 知る人ぞ 竹 7 かな香 泉 1 栽 ※培され 純 IJ 米 育 ŋ 知 大 む る、 吟 農 た 山 雪 醸 法 兵

1.[島根·玉櫻酒造]

玉櫻 生酛純米 玉栄

2.[佐賀・天山酒造]★ 七田 生酛純米吟醸 (720元)2,118円

3.[福島・大七酒造]★

(720元)8,800円

4.[兵庫·田治米]★

(720元)6,600円

5.[滋賀·藤本酒造]

竹泉 純米大吟醸 幸の鳥

水酛 純米無濾過生原酒 (720元) 1,760円

6.[茨城・来福酒造]★ 来福 貴醸生酒

Raifuku MELLOW (720元) 1,925円

★マークの商品は試飲販売を 実施いたします。期間については、 右記の試飲販売スケジュールを

ご覧ください。

THE GATE EDITION ONE

大七

神開

(720元) 1,870円



水酛造りと貴醸 他にはない個性を楽しむ 生

はもちろ

Ŕ

40 性

度

前 抜

後

0 で

ぬ

る

8 冷

0 酒 13

和

食との 布締

相

は

群

す。

昆

め

や、

繊

細な出

汁

を引

にしても美味。

味豊

かな純米酒です。

た奥

深

米

0)

うま味

を

感じる

製 ラスト 法で造ら 0) 2 れ 本 た生酒です。 は、 ち ょ つ لح 珍

ちろ とは、 ことで、 乳酸 た水を仕 Ł n 9 ル 神 Ĭ, たお 微 菌 11 1 開 か 飲 0 一米を漬 込みに に感じます。 乳酸香に 甘 水 ぬ 料 11 よう る 酛 しさを 0) 味 よう め が な 0) 使 け 加 0 元 燗に 味わえます。 て乳 な味 わっ 生 麹 0 気 た製 原 由 な乳 L 来の た、 酒 冷 酸 わ ても、 造 は、 酒 発 13 酸 0 まる では 甘 方法 酵 味 さ 11 水 日 ち 香] Ł 0 せ 酛 で

き

b 造した貴 「 な が 水の 飲むのもおすすめです あ 来 炭 ŋ 福 ,6, 酸 割に 部に 醸 Μ 軽 柑 酒 Е P 橘系 0) 純 L L か な飲 米酒 生 L て、 0 酒。 0 [を使] W み 爽 デ ザ P 心 L は、 地。 用 か 0 Ĺ か な \vdash 'n 7 感 口 酸 仕 製 甘 ツ 味 込

 $02 \, {\hbox{\footnotesize cresson}}$

が

ここから先は、会員様専用のページです

✓ 会員専用ページをご覧いただくためには、ログインが必要です

〉 会員様ログイン

※ユーザー名、パスワードについては、東武友の会までお問合せください