

千代寿 純米酒

瓶貯蔵

| 山形県寒河江市 |



お届けするお酒の特長

麴米と酒母米には、隣町の大江町酒米研究会の農家が栽培した酒造好適米「出羽の里」を精米歩合60%で使用。もろみの掛米には同じく大江町酒米研究会が栽培した掛米専用品種「出羽きらり」を精米歩合70%で使用しました。精米は自社で、精米機メーカーの扁平精米プログラムを使用して行いました。新酒を加熱殺菌して瓶に詰めて、2℃の冷蔵庫でゆっくり熟成させました。適度な躍動感のある口あたり。洋ナシ様といわれる「山形KA酵母」の上品な香りと調和した柔らかな味わい。きれいな余韻の美酒になりました。

【分析値】

〈原料米〉

出羽きらり（山形県）・出羽の里（山形県）

〈精米歩合〉70%・60%

〈酵母〉山形KA酵母

〈アルコール分〉15度

〈日本酒度〉+4.0

〈酸度〉1.4

〈アミノ酸度〉1.0

〈杜氏〉菅野正彦（山形杜氏）

鳴門鯛 純米原酒

瓶貯蔵新酒

| 徳島県鳴門市 |



お届けするお酒の特長

酒母の米麴に白麴菌を使用し、一般的な速醸酒母に加える乳酸の添加を止め、白麴菌がつくるクエン酸の力で雑菌の繁殖を抑えたユニークな酒母を採用。もろみのアルコール分も14度台に抑えた低アルコール原酒です。一般的な日本酒に比べて乳酸の割合が少なく、クエン酸の割合が多い、一味違った味わいです。爽快な酸味と透明感を感じさせ、ほのかで柔らかな白い花の香りが上品です。よく冷やしてワイングラスでお召し上がりください。フランスのソムリエたちからも高い評価を受け、ロックフォールチーズやパルミジャーノチーズとの相性は抜群です。

【予定値】

〈原料米〉

あきさかり（徳島県）・山田錦（徳島県）

〈精米歩合〉65%

〈酵母〉きょうかい1801号

〈アルコール分〉14度以上15度未満

〈日本酒度〉±0

〈酸度〉1.3

〈アミノ酸度〉1.3

〈杜氏〉松浦正治（蔵元杜氏）



美酒・旨酒・酔酒

さいしょ酒店