

セロリラブのフラン

×

『**獺祭 純米大吟醸**
スパークリング45』

原料米 山田錦
精米歩合 45%
アルコール度 14度



酒米の王である山田錦を45%まで高精米し、シャンパーニュと同様に瓶内二次発酵させて造られた、活性にごり酒です。フルーツや花々の華やかな香りに、つややかな白玉団子のようなミルクィなフレーバー。にごり酒だからこそその山田錦の旨味や甘味をどっしりと感じる味わいながらも、きめ細かく爽やかな泡が鮮やかなキレを演出します。

なめらかなフランの風味をよりクリーミーに仕上げる、類似のテクスチャーで料理に寄り添うペアリングです。

【生産者情報】

旭酒造株式会社 山口県岩国市

創業 昭和23年

卓越した高精米、大吟醸酒の先駆的存在で、日本のみならず海外でも圧倒的に高い認知度を誇る「獺祭」を醸す酒蔵。かつては様々な日本酒を造っていましたが、現在は獺祭のみ、その全てが山田錦、精米歩合50%以下というこだわりで、「味わう」為の洗練された酒質を追い求め続けています。

2018年には、世界で最も多くの星を持つ有名シェフ、故ジョエル・ロブション氏が最後に手懸けたレストラン「獺祭・ジョエル・ロブション」がパリに出店されています。