

赤の一皿 蝦夷鹿とビーツ

×  
ヨー子

原材料 ヨーグルト  
日本酒（純米大吟醸）  
アルコール度 6度



---

澄んだ空気と美しい水に恵まれた鳴海山麓の牧場で育った乳牛から造られた新鮮なヨーグルトと、「楯の川 純米大吟醸」を絶妙なバランスでブレンドされた、新感覚の低アルコール酒（リキュール）。香りは、まさにヨーグルト。その中にお米の優しいニュアンスが漂う、癒しのフレーバー。

ヨーグルトの優しい酸味とお米のどっしりとした甘味が見事なバランスで融合され、とろりとした舌触りと濃厚な味わいは、まるでソースのような存在感。

「赤」と「酸味」がテーマの華やかな一皿に、マイルドな酸味である「乳酸」のソースを別添えするように、一味違った料理の完成形を創造しつつ、口中をまるやかにリセットさせるペアリングです。料理とベストなバランスでお召し上がり頂けるようクラッシュアイスで割ってご提供させていただきます。

【生産者情報】

楯の川酒造株式会社 山形県酒田市

創業 天保3年（江戸時代）

吟醸王国の山形県において初の全量純米大吟醸を実現した蔵元。高品質な日本酒のほか、山形県産果物のリキュールなども生産しています。日本酒が世界中の人々を魅了するよう、世界各国への海外輸出も強化しています。