

フォアグラと自家製パンデピス

×

『菊盛 朝紫』

原料米 古代米「朝紫」

日本酒度 - 3

アルコール度 14度



古代米（古代からの野生稲の特徴を受け継いでいる色のついたお米）の中でも、糠の部分に赤紫の色素（アントシアニン）をもつ「朝紫」の玄米から造られた日本酒。全国においても古代米を使った日本酒は数少なく、またその多くは極甘口に造られますが、こちらは控えめな甘さで仕上げられている、極めて珍しいタイプです。まるでロゼワインのような薄紅色の鮮やかな色調、赤スグリや葡萄のような果実や紅梅を感じる華やかなフレーバー。やや甘口でキレが良い、飲みやすい口当たりです。一方味わいは複雑で奥深く、イチジクのような果実味、ミネラリーな酸味、シナモンや甘草のスパイシーなニュアンス、どっしりとした米本来の旨味・・・全ての要素が絶妙なバランスを描いています。甘さ、旨味、果物感、酸味、スパイシーさといった要素が、料理の構成と見事に重なり合い、一皿をよりエレガントに仕上げるペアリングです。

【生産者情報】

木内酒造 茨城県那珂市 創業 文政6年（江戸時代）

日本酒のみならず、クラフトビール、焼酎、梅酒、ワイン、ウイスキーと、幅広く多くの酒類を取り扱っている茨城県を代表する酒蔵の一つ。日本酒においては那珂川と久慈川からの恵まれた水質をもつ井戸水を使い、ピュアな味わいを大切にすべく純米造りのみを行っています。伝統と職人技による確かな品質、多くの斬新な展開で、国内外の多くの人を魅了している酒蔵です。

他主要銘柄 常陸野ネストビール、木内梅酒