

牛タン 新玉ねぎ

×

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



山田錦が「酒米の王」と称される所以は、卓越した高精米にも耐えうるポテンシャルと豊満な甘味と旨味により、洗練されつつもふくよかな日本酒を醸しだせる類まれなる資質。

こちらはその山田錦を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キーなフレーバー。

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。

お米の豊かな甘味が新玉ねぎの甘味と融合し、クリーミーな風味が料理全体に一層の一体感とボリュームを与えるペアリングです。

【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。

近年では、世界最大の料理大学とも言われるCIA大学と提携し、ニューヨークに酒蔵を立ち上げるといった、海外における日本酒の文化を広げる新たなプロジェクトにも取り組んでいます。