

芋豚フィレのペルシャード風
×
『真澄 純米吟醸 すずみさけ』

原料米 美山錦、ひとごち
精米歩合 55%
アルコール度 14度



日本酒は通常、黄色麹で仕込まれます。
こちらは白麹（焼酎で使われる麹）を使用する事で、爽やかな酸味と柑橘系のフレーバーを生みだしている、夏向けの限定酒。青りんごや可憐な白い小花のような清々しい香り、スーっと口の中にしみわたりキレの良い繊細な味わいの中に、ほのかにレモンのような酸が感じられます。
こちらの一皿に、まるでレモンの果汁を一滴だけ添えたような・・・主張過ぎない酸味のアクセントが、料理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】

宮坂醸造株式会社 長野県諏訪市
創業、寛文2年（江戸時代）

現在も全国の酒蔵で最も多く使用されている良質な清酒酵母「7号酵母」を1946年に抽出させた、日本屈指の高名な酒蔵。国内外で、毎年多くの銘柄が受賞されています。
東洋のスイスとも称される上諏訪、清冽な水と冷涼な気候に恵まれた霧ヶ峰の麓で、高原の空気のように美しく澄んだ日本酒を醸しています。