

鴨のタルトタタン仕立て

×

鳩正宗 純米酒  
りんご酸酵母仕込み

原料米 まっしぐら  
精米歩合 60%  
アルコール度 15度



日本酒に含まれる様々な有機酸の中でも、爽やかな果実を想わせる酸味となる『リンゴ酸』を多く生成させる酵母を使った日本酒。香りはフレッシュな青りんごや洋ナシ、清々しいセルフィーユ、上新粉のような洗練されたお米のニュアンス。味わいは青りんごを感じる爽やかな酸味が印象的で、さらに優しいお米の旨味が広がり、後味はスツキリとキレの良いフィニッシュです。

まるで上品なアップルビネガーのような日本酒を、食材同士の接着剤としてとらえ、皿全体の一体感を盛り上げるペアリングです。

【生産者情報】

鳩正宗 青森県十和田市

創業 明治32年

青森県産の酒造好適米を中心に、良質な軟水である八甲田山の奥入川水系伏流水を使い、上品で柔らかい日本酒を醸しています。

代々より続く南部杜氏の技術を継承しつつ、近年は時代背景にあった進化した酒造りに取り組んでいます。