

フォアグラとキノコ、プティ サレ

×

羽根屋 純米吟醸 CLASSIC

原料米 富山産酒造好適米

精米歩合 60%

アルコール度 16度



先代杜氏が残した幻のレシピをひも解き20年ぶりに再現させた、伝統に新しい技術が融合した日本酒です。どっしりとしたお米の深い香りに、熟れたパイナップルや林檎のニュアンスが混ざり合う芳しく奥行きあるフレーバー。

力強いお米の甘さや穀味に、モダンな酸味が調和した…まるで熟成でまろみが出た「梅酒」「みりん」を連想させる甘美で奥深い味わい。優美なキュールのような日本酒を、食材を引き立てる第二のソースとして合わせる事で、料理に新たな香味のハーモニーを生み出すペアリングです。甘味と酸味を最適なバランスでお楽しみ頂く為に、マイナス2度に冷やしてご提供いたします。

【生産者情報】

富美菊酒造 富山県富山市 創業 大正5年

県内4ヶ所で名水百選の指定を持つ「名水の宝庫」富山に佇む、歴史ある小さな酒蔵。現杜氏による改革で、全ての特定名称酒において大吟醸と同じ手間をかけて造るという品質追求、とりわけ「羽根屋」ブランドは「仲汲み」のみを使用するというこだわり。その希少さと完成度の高さで、国内外で近年注目が高まっている気鋭の酒蔵です。

他銘柄 富美菊