

鮮魚の石窯焼き
×
百十郎 灼熱
純米吟醸直汲み無濾過生原酒

原料米 五百万石
精米歩合 60%
アルコール度 15度



全国にファンの多い「百十郎」シリーズの、夏季限定となる氷点下の灼熱酒。五代目となる女性杜氏が手掛ける、驚くほどに透明感あふれる日本酒です。

無濾過生原酒ならではのダイレクトにお米の旨味を感じる一方で、日本酒度+10という辛口によるドライな仕上げが、清涼感を演出しています。

青リンゴ、ライムや洋ナシの瑞々しい果実香に爽やかな青竹、澄んだ水に浸された生米のような清らかなお米の香りが混ざり合う爽やかなフレーバー。アタックにインパクトあるお米の旨味や酸味が凝縮され、口中に広がった瞬間にサッと消え去る、清々しいキレのある味わい。ふくよかな鮮魚の旨味や上品な酸の効いたソースの風味を、一気に膨張させつつも透かさず口中を心地よくリセットさせる・・・一口ごとを魅惑的にそそるエッジを効かせたペアリングです。

【生産者情報】

林本店 岐阜県各務原市 創業、大正9年

日本アルプスからの潤沢な超軟水と世界農業遺産エリアで栽培された良質な米を使い、洗練された日本酒を醸し続けている、同県を代表する注目の酒蔵。地元出身の歌舞伎役者「市川百十郎」氏をモチーフとしたこのシリーズを皮切りに、昨今では次世代に繋がる斬新なスタイルも生み出しています。他銘柄 榮一