

菊芋とオマール海老

×

奥の松 純米大吟醸  
スパークリング

原料米 福島県産米  
精米歩合 50%  
アルコール度 11度



低温でじっくりと瓶内二次発酵された、きめ細かい泡のスパークリング清酒。また、爽やかな酸味となるクエン酸やリンゴ酸を多く生産する酵母を使用しています。

りんごやスイカズラの華やかな香りに、白玉団子のようなミルキーなニュアンス。

味わいはお米の甘味とレモンのような酸味、清涼感のある泡が一体となりキレの良い後味。

ドライなフィニッシュが料理の引き締め役となり、菊芋の風味やオマール海老の旨味を縁取りするように際立たせるペアリングです。

【生産者情報】

奥の松酒造 福島県二本松市

創業 享保元年（江戸時代）

福島県を代表する老舗の酒蔵。水齢40年といわれる安達太良山の伏流水を使用し、理想的なバランスの日本酒を醸しています。

「每晚飲める吟醸酒」「ワインが嫉妬する日本酒」をコンセプトに、国内外で数々の受賞実績をもつ福島県を代表する酒蔵です。