

いも豚の石窯焼き

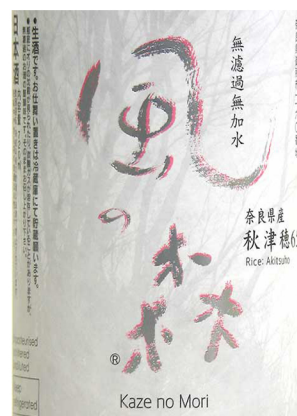
×

『風の森 純米 秋津穂特別栽培米
無濾過生原酒』

原料米 秋津穂

精米歩合 70%

アルコール度 17度



奈良県内の特約店にだけ卸される限定品の日本酒。地元の契約栽培農家により無農薬栽培された秋津穂のみを使用しています。秋津穂は飯米として親しまれているお米ですが、酒米としても非常に優れた品種。

フルーティーかつ穏やかな香り、お米のクリーミーな甘味とコク、そして心地よい酸味が全体の味わいを引き締め、食中酒として絶妙なバランスを醸しています。いも豚の甘い脂をふくよかに増長させ、旨味の余韻を引き延ばす、お皿全体を豊かに包み込むようなペアリングです。

【生産者情報】

油長酒造 奈良県御所市 創業 享保4年（江戸時代）

清酒発祥の地である奈良県にて、お米本来の味わいを大切にすべく低精米による酒造りに力を入れている老舗の酒蔵。また、全ての製品が無濾過生原酒でリリースされています。金剛葛城山系深層地下水による超硬水を使用し、低温で時間をかけて醸される日本酒は、ダイナミックかつ繊細、素晴らしいバランスを生みだしています。

他銘柄 「鷹長」