

フォアグラ よもぎ 吉原殿中

×

MELLOW

原料米 国産米
精米歩合 非公開
アルコール度 15度



日本酒の元となる醪の終盤の工程で、水の代わり純米酒を使って仕込まれる贅沢な甘口の日本酒「貴醸酒」。

一般的に貴醸酒は長期熟成させるタイプが多い中、こちらは出来たての生酒からフレッシュな状態でリリースされています。

完熟したリンゴやアプrikott、バナナや和梨・・・非常に印象的で濃厚な果実香に微かにお米のミルクィな香りを感じるフレーバー。

エントリーはとろりとした濃厚な舌触り、凝縮されたお米の甘味と絶妙な酸味のバランスが心地良く、甘美な余韻を残しつつもライトな後味。

同じく「米」を使った銘菓吉原殿中との風味が接着源となり、フォアグラと最高のマリアージュを生む貴腐ワインのごとく上品な甘みと酸味が凝縮された日本酒「貴醸酒」を合わせる事で、和流にフォアグラの旨味を最大限に引き立てるペアリングです。

【生産者情報】

来福酒造 茨城県筑西市 創業 享保元年（江戸時代）

数ある茨城県の酒蔵の中でも、特に老舗の酒蔵。

約10種の酒米、天然の花酵母を使用し、多種多様な日本酒を醸しています。厳選された酒米をお筑波山麓の良水で丁寧に仕込まれ、飲まれた方に福が来るようにと想いを込めて造られています。

他銘柄 真向勝負