

鱈とガスパチョ

×

『山本 ドキドキ 純米吟醸 夏酒』

原料米 美山錦

精米歩合 55%

アルコール度 15度



---

夏向けに、リンゴ酸を多く産出させる特殊な酵母で醸された、爽やかな日本酒。

青りんごを想わせるような瑞々しい香り、心地よい酸味とキレのよさが特徴です。初夏を感じる一皿に、さらにフルーティーな酸味のソースを付け加えるように、清涼さを添えるペアリングです。

【生産者情報】

山本酒造店 秋田県山本郡八峰町

創業、明治34年。

世界遺産である白神山地の天然湧水で育まれた米と水で日本酒を醸す酒蔵。

6代目となる現在代表の山本友文氏は、次世代の秋田県日本酒業界を牽引する蔵元集団「Next5」のメンバーかつ発起人。斬新な日本酒を数多く輩出し、近年注目を浴びています。

他主要銘柄 「白瀑」