

もの凄い鯖

×

『富久長 純米吟醸 八反草』

原料米 八反草

精米歩合 麴米50%、掛米60%

アルコール度 16度



---

広島県を代表する酒米「八反錦1号」や「八反35号」といった、八反系の酒米のルーツとなる「八反草」。

栽培の難しさから長期にわたり消滅していましたが、こちらの酒蔵でのみ栽培を復活させた、幻のお米からの日本酒です。華やかな吟醸香に、見え隠れする大地や草原のようなニュアンス。

純朴な旨味やコクを感じる味わいと、驚くほどキレのある軽やかな後味です。ほのかなハーブの香りがソースとつながり、旨味の相乗効果で鯖の風味に広がりを持たせる、料理全体とマッチさせたペアリングです。

【生産者情報】

今田酒造本店 広島県東広島市

創業 明治元年

酒造技術開発を行う酒類総合研究所を有する東広島市は、日本酒の中心地ともいえる場所であり、吟醸酒の発祥地とも言われています。

「百試千改」の情熱のもと、女性杜氏が醸す繊細でピュアな酒質は国内外で多くの受賞歴をもつ評価の高い酒蔵。