

鮮魚の石窯焼き ソースムクラード

×

『七田 純米吟醸 雄町50%』

原料米 雄町

精米歩合 50%

アルコール度 16度



現在ある多くの酒米のルーツとされる、雄町。

その魅力は、原生種ゆえの野趣に富んだ香りや味わい、芳醇な日本酒を醸す力強さです。こちらは発祥地である岡山県産の雄町「備前雄町」を一度だけ火入れした、無濾過原酒。

吟醸造り由来のフルーティーで甘い香り、ジューシーな旨味やお米の甘味がしっかりと感じられる骨格のある味わい。

膨らみのあるボディを持つ日本酒を重ね合わせる事で、鮮魚の旨味も膨張され、双方の味わいの余韻がいつまでも優しく続く、至福のペアリングです。

【生産者情報】

天山酒造株式会社 佐賀県小城氏

創業 文久元年（江戸時代）

ミネラル分が豊富な天山の伏流水を使用し、しっかりとした味わいの男酒を醸しています。国内のみならず、海外でも毎年数多くの輝かしい受賞歴をもつ酒蔵。平成15年からは人・米・酒（じんまいしゅ）プロジェクトを始め、日本酒という文化を次世代に伝えていく取り組みも行っています。