

いも豚の石窯焼き

×

『花の香 菊香
純米吟醸 九號生もと』

原料米 山田錦

精米歩合 麴米50%、掛米60%

アルコール度 15度



高い吟醸香が特徴である熊本発祥の「9号酵母」を用いながらも、たくましく奥深い酒質となる古典的な「生酛造り」で仕込まれた日本酒。

吟醸×生酛、が絶妙なバランスで仕上げられています。

香りはリンゴや洋ナシ、蠟梅やジャスミンの甘くフルーティーなアロマ、カマンベールチーズのような発酵系乳製品のニュアンスも。

味わいは透明感ある優しい旨味やコク、そして伊予柑や柚子を想わせる上品で豊かな酸味が印象的です。

和柑橘のアクセントがソースに溶け込み、料理全体を和装させ雅やかに仕上げるペアリングです。

【生産者情報】

花の香酒造 熊本県玉名郡和水町

創業 明治35年

菊池川の流域の二千年にわたる米造りの歴史から、日本遺産に認定された和水町。

その地で唯一の造り酒屋として、菊池川の石清水、同じ水域で育てた「ドメーヌ和水長町」の米、地元発祥の9号酵母を使い、一体感のある美しい食中酒を醸しています。