

ナマズ マッシュルーム
ミニトマト

×

刈穂 純米生酒 ホワイトラベル

原料米 美山錦

精米歩合 60%

アルコール度 16.0~16.9度



主に焼酎を造る際に使われる「白麴」で仕込まれた、個性的な日本酒。白麴による大きな特徴として、通常の新酒造り（黄色麴）では出せない成分であるクエン酸が産出され、レモンのような酸味を纏った日本酒を醸し出します。

また、澄んだ日本酒の代表格の酒米「美山錦」により、フルーティーで爽やかな酸味がより綺麗に、洗練されて表現されています。レモンやライム、洋ナシやスイカズラの甘くフルーティーな香りに優しいハーブのニュアンス、ミルキーなお米の香りが溶け込む、心地よいフレーバー。

お米のマイルドな甘味の中にレモン果汁が溶け込んだ、どこか懐かしくチャーミングな味わいでキレの良い後味。ガーリックオイルのアクセントとなるライムやタマリンドの香りや味わいが接着源となり、そこから広がるお米の奥深い旨味が料理全体を優しく包み込むペアリングです。

【生産者情報】

秋田清酒株式会社 刈穂酒造 創業、1913年（大正2年）

秋田清酒株式会社（創業1865年）出羽鶴の兄弟蔵として立ち上げられた酒蔵。「和醸良酒」の精神の元、地元の杜氏と蔵人が一丸となり世界を視野にした酒造りを行っています。

他銘柄 出羽鶴、やまとしずく