

天山 純米吟醸

【てんざん じゅんまいぎんじょう】

価格 1,507円(4合瓶)・3,014円(一升瓶)

使用米 : 麴米 山田錦
掛米 山田錦
精米歩合 : 55%
使用酵母 : K-1801-F-4
日本酒度 : +2.0
アミノ酸度 : 1.6
酸度 : 1.5
アルコール度数 : 16度

2012年、ワイングラスでおいしい日本酒アワードにて最高金賞受賞。豊水を思わせる芳醇な香りが控えめに立つ。口の中に入れた瞬間、全ての味が一瞬にしてまとまるバランスの良さが秀逸。フルーティな甘酸っぱさをベースにしながらも、辛味による潔い切れが男前。ベリー系の余韻がエレガントさを助長する。冷やしてワイングラスで。アボカドの生ハム巻き、なすとベーコンの炒め物など。



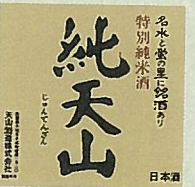
純天山 特別純米酒

【じゅんてんざん とくべつじゅんまいしゅ】

価格 1,229円(4合瓶)・2,510円(一升瓶)

使用米 : 麴米 山田錦
掛米 さがの華
精米歩合 : 60%
使用酵母 : K-901
日本酒度 : +3.0
アミノ酸度 : 1.7
酸度 : 1.5
アルコール度数 : 15度

米に由来する素朴な香りが控えめに立つ。骨太の旨味にあふれる。米を長く醸んでいる時に感じるナチュラルな甘味が、日本人のDNAに訴えかけるかのよう。それら2つをまとめるのが快い酸味。温めることで、さらに一体感が生まれ、落ち着いた重厚感を見せつけてくれる。ぬる燗、熱燗がおすすめ。なめらかさが一層増す。うにのクリームパスタ、くわいのトウチ炒めなどしっかり味の料理と。



天山 超辛口 本醸造

【てんざん ちょうからくちほんじょうぞう】

価格 1,066円(4合瓶)・2,184円(一升瓶)

使用米 : 麴米 日本晴
掛米 日本晴
精米歩合 : 65%
使用酵母 : F-4
日本酒度 : +10.0
アミノ酸度 : 1.7
酸度 : 1.6
アルコール度数 : 16度

炊き立ての新米を思わせる素朴な香りが控えめに立つ。豊かな旨味を内包した、一本筋の通った辛口の真髓。舌に乗った瞬間、辛味の球体がゆっくりと溶け出し、喉を通った後まで余韻として辛味が続く。甘味はアクセント程度。張り過ぎない酸味を差し色に使い、調和のとれた味わいに仕上げている。おすすめはぬる燗、熱燗。円みを帯びたやわらかな味わいに。甘エビの塩辛、ホタテのバター醤油炒めなど。



万齢 純米吟醸

【まんれい じゅんまいぎんじょう】

価格 1,540円(4合瓶)・3,050円(一升瓶)
※県内用価格

使用米 : 麴米 山田錦
掛米 美山錦
精米歩合 : 50%
使用酵母 : 佐賀9号
日本酒度 : +3.0
アミノ酸度 : 1.2
酸度 : 1.3
アルコール度数 : 15度

立ち香はごく控えめ。きついアタックが一切ない穏やかな面立ちの酒。ほど良い中辛口で、酸味のかきせ方も上品。辛味を使って切れた後、それが余韻として長く続く。内に秘めた極上の旨味は一気に流出させず、舌に表現。臨機応変にさまざまな料理に合える懐の深い酒。10~15度程度に軽く冷やして。鶏もも肉のソテー ゆずこし



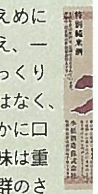
万齢 特別純米酒 超辛口

【まんれいとくべつじゅんまいしゅ】

価格 1,390円(4合瓶)・2,760円(一升瓶)
※県内用価格

使用米 : 麴米 山田錦
掛米 西海
精米歩合 : 55%
使用酵母 : 佐賀9号
日本酒度 : +9.0
アミノ酸度 : 1.5
酸度 : 1.6
アルコール度数 : 15度

米に由来する素朴な香りが控えめに立つ。五味全ての足並みを揃え、一定のバランスを保ちながらゆっくりと切れ上がる。辛味は単独ではなく、旨味に寄り添いながら、穏やかに口に広がってゆくイメージ。旨味は重たすぎず、かつ軽過ぎず。抜群のさじ加減をもって、辛味にスポットを当てた燗で。温度を上げると米感にふくらみが仕舞い。寿司など発酵食品と好相性。



未来響 万齢 特撰

【みらいきょうま】

価格 990円(4合瓶)・1,995円(一升瓶)
※県内用価格

使用米 : 麴米 山田錦
掛米 山田錦
精米歩合 : 70%
使用酵母 : 協会9号
日本酒度 : +1.0
アミノ酸度 : 1.1
酸度 : 1.2
アルコール度数 : 15度

全量山田錦。わずかにりんごを思わせる香りがひそむ。上質かつ優しい甘味と、ベリー系の酸味が見事に融合した優美な味わい。喉越しは清流のごとく爽快。決して出しゃばることのない。楚々とした旨味を懐に隠し、小出しにしながらすっきりと切れ上がる。米本来の甘味を舌で実感できる。10~12度冷やして。切干大根のサラダ、白菜と貝柱

