

2017年10月のおすすめ <是非飲んで頂きたい生酏・山廃のお酒>

少しずつ秋が深まり肌寒くなるにつれて日本酒が恋しい季節になってきました。

今月は今注目の生酏・山廃のお酒です。先日、日本ソムリエ協会が主催する日本酒の試験が初めて行われました。その論述試験で「山廃酏、生酏の酒の現状と今後の展望について意見を述べなさい」という問題が出ました。私は、味わい深く時と共に美味しさが広がる山廃・生酏は上質のシャルドネや赤ワインのように楽しめる。ワインに親しんだ海外の食通に更に美味しさが注目されていく、と書きました。今後、ますます注目されるであろう味わい深い美酒を是非この機会にお試してください。

ひらいずみ マルヒ
飛良泉 ○飛 ひやおろし山廃純米（秋田） 1.8L ¥2,900 720ml ¥1,600

酸味とお米の旨味のバランス良い味わい。冷蔵で若々しさはそのままに、コクと旨味を引き出しました。

たびと
田从 山廃純米生原酒 阿波山田錦 28BY（秋田） 1.8L ¥3,670

蜂蜜やナッツなどの複雑な味と香り、驚くような余韻の長さ！フランス人ワインジャーナリストも好評価！

てんめい ほむら
天明 焔 山廃純米無濾過生原酒（福島） 1.8L ¥3,000 720ml ¥1,550

爛で美味しい生酒！若い山廃特有の硬さが、爛でまろやかジューシーに変わります。ホッとできる美味しさ

きんぼう
金寶 番外自然酒 生酏純米原酒（福島） 1.8L ¥2,630 720ml ¥1,316

定番の自然酒よりも甘みが控えめ、辛口の白ワインの様な酸とコクのバランス。適度な熟成感。爛が美味しい！

だいな
大那 生酏純米（栃木） 1.8L ¥2,800

軽快できれいな口当たり、透明感のある酒質。ANAビジネスクラスでも提供された生酏のお手本のような美酒。

そうほまれ
惣誉 生酏特別純米（栃木） 1.8L ¥2,850 720ml ¥1,429

兵庫産特A山田錦と生酏造りにこだわり「世界で通用する本物の酒」を目指します。品格ある通の酒！

さくのほな
佐久乃花 生酏純米 宮下米<無農薬コヒカリ>（長野） 1.8L ¥2,800

店主が今年飲んだお酒の中で最もお気に入りの酒です！傍らに置いておきたい美味しい酒。味わい深く上品

ソガP&F 6号酵母生酏純米原酒 湯煎<小布施ワケリ>（長野） 1.5L ¥3,000

通常は出荷されない自家用のひやおろし（瓶火入れ熟成）タイプが入荷しました！極少量限定発売です。

きくひめ
菊姫 鶴乃里 山廃純米（石川） 1.8L ¥4,000 720ml ¥2,000

菊姫の看板酒・山廃純米をより贅沢に、洗練させた逸品です。大吟醸並みの小仕込みで丁寧にきめ細かく仕込まれました。菊姫らしい濃厚でふくよかな味わい、決して重ったるさ、クドさの無い上品な仕上がり。

てんぐまい
天狗舞 生酏純米75（石川） 720ml ¥1,200

能登を代表する天狗舞の中三郎杜氏が「是非一度挑戦したかった」という生酏造りの酒が極少量入荷！不思議と山廃の様な熟成感はなく、白ワイン・ソーヴィニヨンブランの様な柑橘系の若々しい香りと酸が心地よく、度数しっかりと濃厚なのに飲みやすいお酒です。

個性ある地酒の店 日暮里山内屋（JR・京成日暮里駅西口坂上徒歩1分）

10～20時 水曜定休 TEL3821-4940 facebook,メルマガ,HPあります