

【無濾過原酒シリーズ】販売好評につき追加新販売！

楯野川 無濾過蔵出原酒 出羽燦々 辛口

3月15日より販売開始

—公式オンライン限定・辛さと爽快さの余韻を残す、本格派の辛口純米大吟醸—



楯の川酒造株式会社(本社:山形県酒田市、代表取締役:佐藤淳平、以下「楯の川酒造」)は、1月にリニューアルを実施した公式オンラインショップ限定商品「蔵直限定 無濾過原酒シリーズ」の販売が好調につき、新たに「楯野川 無濾過蔵出原酒 出羽燦々 辛口」を3月15日より追加販売いたします。

■「無濾過原酒の火入れ酒」販売好調につき、「出羽燦々 辛口」が新たに仲間入り

「蔵直限定 無濾過原酒シリーズ」は、地元の契約農家に育てられた減農薬・減化学肥料の特別栽培米で醸したお酒を、よりおいしく、身近な毎日の食中酒にしていきたいという想いから生まれた小ロットの限定商品で、今年1月に「楯野川 無濾過蔵出原酒 出羽燦々 甘口」と「楯野川 無濾過蔵出原酒 美山錦」の販売を開始いたしました。2商品共にご好評頂いていることを受け、さらに今回「楯野川 無濾過蔵出原酒 出羽燦々 辛口」を追加販売することとなりました。

「楯野川 無濾過蔵出原酒 出羽燦々 辛口」は、地元の契約農家に育てられた減農薬・減化学肥料の特別栽培で収穫された山形県産の「出羽燦々」を100%使用し、キレの良さと豊富な旨味を存分に感じられる無濾過原酒です。

通常は加水や濾過を経て製品として出荷されていきますが、あえて手を掛けず「原酒のまま」瓶詰めをすることで、より濃厚に。味や風味の輪郭がよりはっきりと感じられ、日本酒好きには堪らない「濃い口」の味わいを実現しています。

また、発酵を終えた醪(もろみ)を絞る「上槽(じょうそう)」の過程の中盤に出てくる「中取り」の原酒のみを使用しています。日本酒の中で雑味が少なく、香りと味のバランスが一番よいとされる部分である「中取り」は、搾りの中でもっともきれいな酒質のため、雑味がなくクリアでゼいたくな仕上がりとなっています。

■キレの良さと豊富な旨味・本格派の辛口純米大吟醸にはお刺身やお寿司がぴったり！

落ち着いた穏やかな香り、しっかりとした米の旨味が続き、喉を通る時に辛さと爽快さの余韻を残す、本格派の辛口純米大吟醸です。

そんな濃厚な辛口原酒には、お刺身やお寿司との相性が抜群。中取り部分のみの原酒は香りと味わいのバランスがととてもよく、さらに辛口純米大吟醸ならではの爽快なキレと米の旨味が料理を引き立ててくれますので、毎日の食卓をより楽しんでいただける食中酒としておすすめです。

【楯野川 無濾過蔵出原酒 出羽燦々 辛口／おすすめペアリング】

- ・刺身盛り合わせ
- ・寿司
- ・茄子の辛子和え



