

酒米の王様「山田錦」を28%まで精米／トップモデルへの入口となる逸品  
楯野川 純米大吟醸 初代平四郎 4/20から販売開始  
～初代蔵元「平四郎」の名を冠し、創業の原点を未来へ託す～



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、初代蔵元の名を冠し、山田錦を28%まで精米した新商品「楯野川 純米大吟醸 初代平四郎」を4月20日より販売を開始いたします。

### ■ 控えめながらも上質な存在感・綺麗な余韻を残す「楯野川」の源泉

1923年に「山田錦」が誕生してから100年あまりが経過しようとしています、「酒米の王様」という異名そのままに、これを超えるとされる酒米は誕生していません。「日本酒文化の歴史の中で、現代においても最高と認められている酒米を用いて、初代の名を冠した酒を造り、創業の原点を未来へ託していきたい」という思いから「楯野川 純米大吟醸 初代平四郎」は生まれました。

一般的な酒蔵では、山田錦を40%～30%まで精米する商品がその蔵における最高級品となることが多い中、楯の川酒造では山田錦を1%まで精米した「光明」や、8%まで精米した「極限」など、数多くの高精白の日本酒造りを実現してまいりました。

今回の「楯野川 純米大吟醸 初代平四郎」は、楯の川酒造における高精白の世界へ足を踏み込む「トップモデル」への入口として造られ、兵庫県で契約栽培された酒米の王様「山田錦」を使用し、28%まで精米しております。フルーツを感じさせる凝縮した吟醸香と「山田錦」のふくよかな味わいを引き出しました。

控えめながらも上質な存在感と、自然な美味しさが染みる完成度の高い味わいを堪能できる逸品で、節目の記念や大切な方への贈り物にもぴったりです。

### ■ クリアでありながら確かにある山田錦の存在感を、食材の持つ豊かな風味を合わせて

グラスに注ぐとマスカットを思わせる吟醸香が立ち上がり、口に含むと「山田錦」の柔らかくふくよかな味わいをご堪能いただけます。舌の上で心地よく続く余韻は、いつまでも浸っていたくなるような感覚と時間を創出します。

食前酒としてお酒単体でも充分にお楽しみいただけますが、オレンジのビネガーサラダなどの風味が豊かな前菜や、白身魚の香草焼きといったメインディッシュと好相性です。クリアでありながら確かにある「山田錦」の存在感を味わいながら、食材のもつ豊かな風味と合わせてペアリングをお楽しみください。

#### 【おすすめのペアリング】

- ・白身魚の香草焼き
- ・オレンジのビネガーサラダ



