

冷涼な気候に強い酒米「美山錦」をとことん楽しむ

楯野川 純米大吟醸 上流 4/20から販売開始

～特別栽培米「美山錦」を40%精米・酒米の特徴と旨味を引き出す～



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、酒米・美山錦をとことん楽しむ新商品「楯野川 純米大吟醸 上流」を4月20日より販売を開始いたします。

■「シャープさ」×「味わい深さ」の両立／長年使い続ける「美山錦」で更なる挑戦

1972年、長野県で生まれた「美山錦」は、冷涼な気候に強く長野県を含め東北地方を中心に各地で栽培されており、全国生産量3番目を誇る品種です。香りが控えめで癖がなく、すっきりとした酒質に仕上がる傾向のある「美山錦」を、楯の川酒造ではいち早く山形県内での契約栽培に取り組み、長年使い続けています。

楯の川酒造の特徴の一つである「高精白の日本酒造り」においては、「美山錦」の酒米の特徴を鑑みて、精米歩合50%以上に磨く造りに挑戦することはありませんでした。これまで蓄積した知見・技術を活かして、「美山錦」を40%まで精米し、酒米の特徴を引き出しながらさらに旨味を出すことに挑戦しました。

「楯野川 純米大吟醸 上流」は、農薬や化学肥料の使用を抑えた“特別栽培”によって地元の契約農家に育てられた酒米「美山錦」を使用しています。酒米の特徴である爽やかでシャープな酸味はそのままに、麴の力でしっかりと米を糖化させることで甘みと旨みをしっかりと引き出し、「シャープさ」と「味わい深さ」を両立させました。まさに、「美山錦をとことん楽しめる酒」に仕上がっています。

■甘・旨・酸のバランスが◎・爽やかでジューシーな味わいを活かして

甘みや旨みといった要素をしっかりと下支える酸味があることによって、「ジューシー」という言葉がぴったりな味わいに仕上がっています。口径が広い薄張りのグラスを使用して、舌の上でゆったり広がる酸味と豊かな風味をお楽しみください。

爽やかな酸味、甘みと旨みが特徴で、特にレモンをしぼって食べる料理とのペアリングがおすすめです。また、クセがなく爽やかなミモレットチーズと合わせていただくと、豊かな味わいのハーモニーをお楽しみいただけます。



【おすすめのペアリング】

- ・カキフライ
- ・タコのフリット
- ・ミモレットチーズ

