

山形の酒米「酒未来」と山形の新酵母を使用・楯の川酒造の更なる挑戦
楯野川 純米大吟醸 我流酒未来 7/27から販売開始
～柔らかな甘みが印象的な日本酒～



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、山形生まれの酒米「酒未来」と山形生まれの新酵母「YK009」で山形らしさを追求した新商品「楯野川 純米大吟醸 我流酒未来(がりゅうさけみらい)」を7月27日より販売を開始いたします。

■山形の風土に適した酒米「酒未来」と山形生まれの新酵母「YK009」が生み出す純米大吟醸

本商品は、山形県の新酵母「YK009」と酒米「酒未来」を100%使用して醸造しました。「YK009」とは山形県工業技術センターが開発した新しい酵母のことで、楯の川酒造で長く使用してきた「山形KA」と「協会1801号」の双方の優れた点を併せ持った、低酸性で発酵力の強い吟醸酒用の酵母です。

そして今回楯の川酒造で初めて使用した酒米である「酒未来」は、山形県内の他酒蔵が1999年に生みだした、日本酒ファンの中では評価が高い酒米です。山形で生まれた「酒未来」は、山形の気候・風土に適した酒米のため、現在山形県内の複数の酒蔵で商品化されています。

酒未来の特徴である、華やかで豊かな味わいと、控えめながら綺麗なカプロン酸エチル系の香り(リンゴや洋梨のような華やかでフルーティな香り)が、すっと鼻腔をくすぐります。食事を邪魔することのない程よい吟醸香が心地よく、柔らかな甘みが印象的なお酒です。



■しっかりしたボディと酸を両方感じられる／こってりした料理を合わせてみて



食事の邪魔をすることのない、ほどよい吟醸香が心地よく、柔らかな甘みが印象的なお酒です。

酒未来の親にあたる酒米「美山錦」はさっぱりとしたシャープな酒質が特徴的ですが、「純米大吟醸 我流酒未来」はしっかりとしたボディと酸が同時に感じられるため、少しこってりとした料理によく合います。これからの夏から秋がシーズンで、油と相性の良い茄子や、さっぱりとした酸味が魅力の南蛮漬け等が特におすすめです。

【おすすめのペアリング】

- ・茄子のみそ炒め
- ・白身魚と夏野菜の南蛮漬け

