

来年の干支は卯(うさぎ)／新年を彩る干支ボトルが今年も登場

楯野川 2023 卯 干支ボトル 12/1から限定販売

～今年も白麴仕込み・酸味と甘味の新感覚日本酒～



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、新年の縁起酒としてご好評いただいる干支を描いた純米大吟醸「楯野川 2023 卯 干支ボトル」を12月1日より順次、数量・期間限定で販売いたします。

■2023年は【卯(うさぎ)】 雪のように真っ白なボトルと、雪うさぎが印象的



来年、2023年の干支は【卯(うさぎ)】です。楯の川酒造が居を構える山形県は、雪が多く降る地域として印象を持ってもらうことが多いかと思えます。そんな庄内地方に降り積もる雪をイメージした真っ白なボトルに、かわいらしい「雪うさぎ」がデザインされていることが今年の干支ラベルの特徴です。なお、この「雪うさぎ」は、たくさんの雪の中で遊ぶ子供たちが、丸めた雪に葉や実を付けうさぎの形に見立てたものをモチーフとしています。また、雪うさぎの耳の部分はキラッと輝く仕様となっており、シンプルながらもお正月の集まりなどのおめでたい場面にも映えるデザインとなっています。うさぎは、その跳躍する姿から「飛躍」、「向上」を象徴するものとして、かねてより人々に親しまれてきました。うさぎのようにピョンピョン飛躍する一年になることを願い、新年を祝う福を招く「縁起酒」として、ぜひお手に取ってみたいはいかがでしょうか。

■昨年と同様「白麴仕込み」／甘酸っぱい新感覚の日本酒は、柑橘系の料理と合わせてみて

昨年の干支ボトルにて、楯の川酒造としては初めて挑戦した「白麴」を使用した純米大吟醸。非常にご好評をいただいたことを受け、今年も白麴仕込みにチャレンジすることとなりました。

酸味のある味わいや柑橘系の香りが特徴的な白麴仕込み。酒米には山形県産の美山錦を使用しました。吟醸香は控えめですが、単なるすっきり系ではなく、甘さをしっかりと残した酒質を目指しました。糖分を残すことで甘さもしっかりと出ていて、甘味と酸味が同時に感じられます。普段の楯野川とは少し異なる「新感覚の日本酒」をお楽しみください。

本商品には、「レモンや柑橘類を絞って食べる料理」「ポン酢が合う鍋」など、酒質と近い系統の味を掛け合わせると相性抜群です。よく冷やしてレアチーズケーキと合わせてみて◎。

【おすすめのペアリング】

- ・水炊き鍋(ポン酢で)
- ・カキフライやエビフライなど、レモンを絞ると美味しいフライもの
- ・レアチーズケーキ



