

河内酒造合名会社

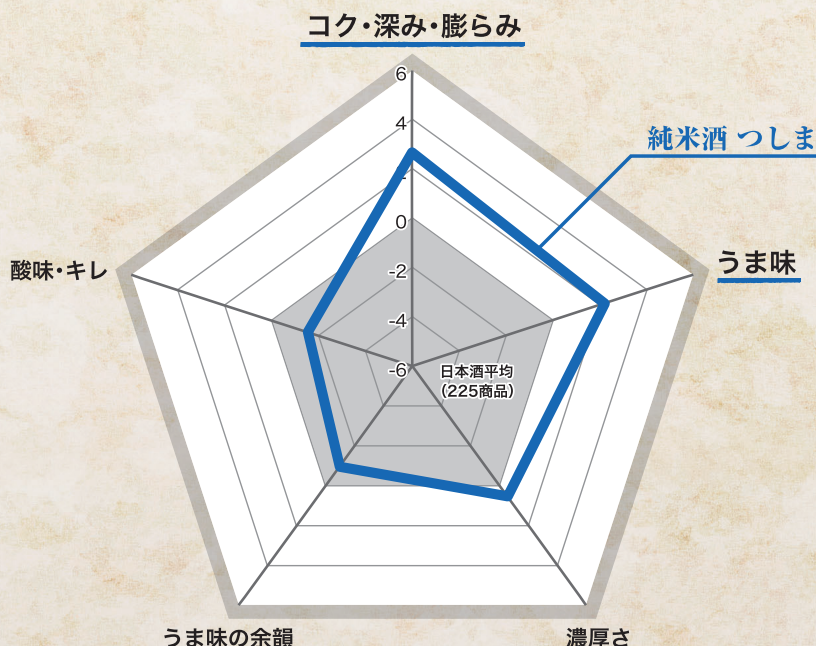
# 純米酒 つしま

山田錦を100%使用した、精米歩合60%の純米酒です。  
山田錦特有の上品な味わいを生かした日本酒です。



## 味わいのポイント

全体的なバランスは整っているが、  
やや酸味が強いキレがある味わい



## 蔵元 便り

大正8年に創業し、古くから島民に広く親しまれている対馬唯一の造り酒屋です。対馬の山林が創り出すミネラル豊富な地下水で作ったお酒をぜひご堪能ください。

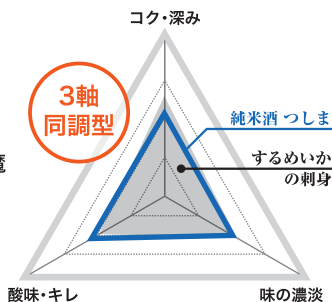
分析: 味香り戦略研究所  
Taste & Aroma Strategic Research Institute

## おすすめのペアリング

### するめいかの刺身

3軸のバランスが似ているため、それぞれの味わいを邪魔することなく、お互いの味わいを尊重する組合せです。

「純米酒 つしま」と「するめいかの刺身」は、お互いの味を邪魔することなく、それぞれの味わいが広がります。



## ペアリングの仕組み

酒と料理の味を味覚センサで分析し、それぞれのカテゴリ内における「コク・深み」「味の濃淡」「酸味・キレ」の三角形のバランスから、相性のよい組合せを導き出します。

