

株式会社杵の川

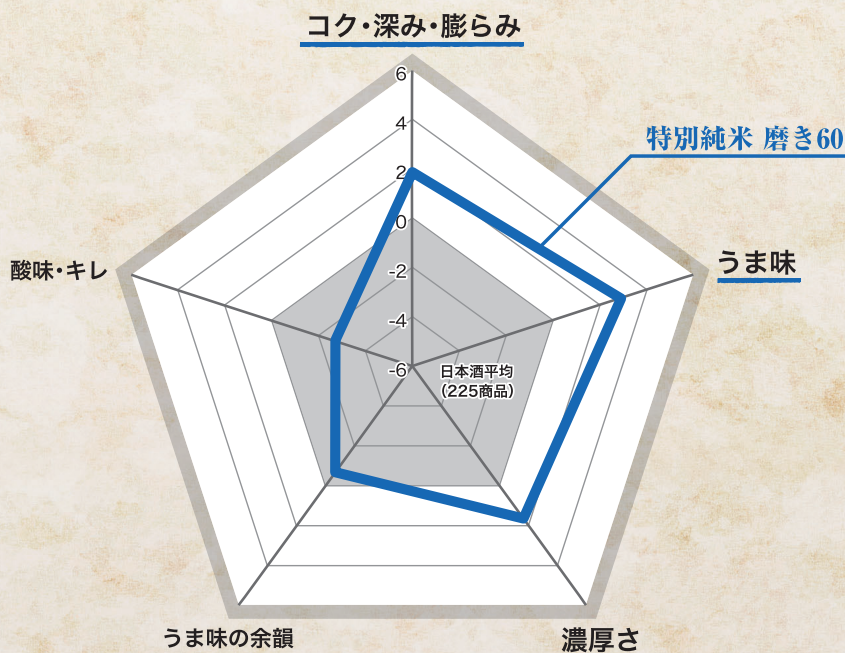
# 特別純米 磨き60

厳選した原料米を60%まで磨き(精米)、麹は丁寧に温度管理を行い、米の旨味をしっかり出せるように育てました。



## 味わいのポイント

深み・うま味・濃厚さが強いため、口に入れた時に感じられるインパクトが強い味わい



## 蔵元 便り

良か人と良か酒を育む酒蔵をミッションに、「杵の川」に関係するすべての方の人生を豊かにするような食中酒をつくるべく、地元根差した酒造りを続けていきます。

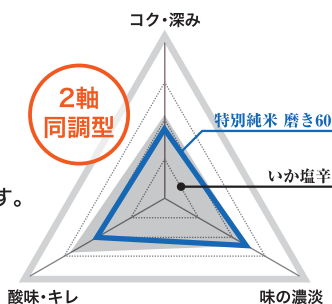
分析: 味香り戦略研究所  
Taste & Aroma Strategic Research Institute

## おすすめのペアリング

### いか塩辛

「コク・深み」と「味の濃淡」のバランスが似ており、「酸味・キレ」の違いがお互いの味わいを深める組合せです。

「特別純米 磨き60」が「いか塩辛」の味わいをまるやかな印象にします。



### 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。

