

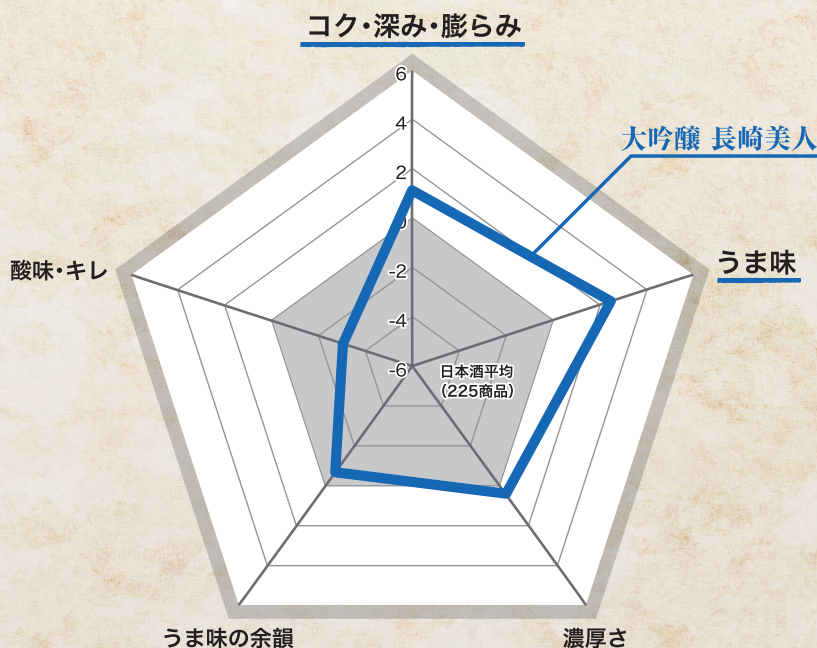
大吟醸 長崎美人

『山田錦』を使用。仕込み水は、世界遺産『長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産』の構成遺産、『平戸の聖地と集落』に含まれる『安満岳(やすまんだけ)』の湧き水を一部使用しています。



味わいのポイント

複雑さが控えめで、
すっきりとした口あたりが特徴



蔵元 便り

霊峰志々伎山を望み、ふくよかな円を描く志々伎湾を目の前に、元禄元年より酒造りを営んでいます。『海を祀る酒蔵』をテーマに、平戸の海を表現できるような酒を醸してまいります。

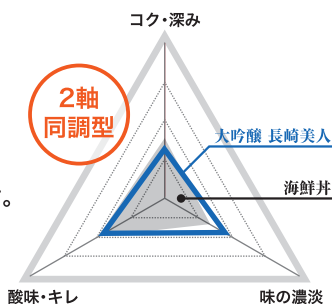
分析: 味香り戦略研究所
Taste & Aroma Strategic Research Institute

おすすめのペアリング

海鮮丼

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

しっかりとした「大吟醸 長崎美人」の味わいが、「海鮮丼」の味を深めます。



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。

