

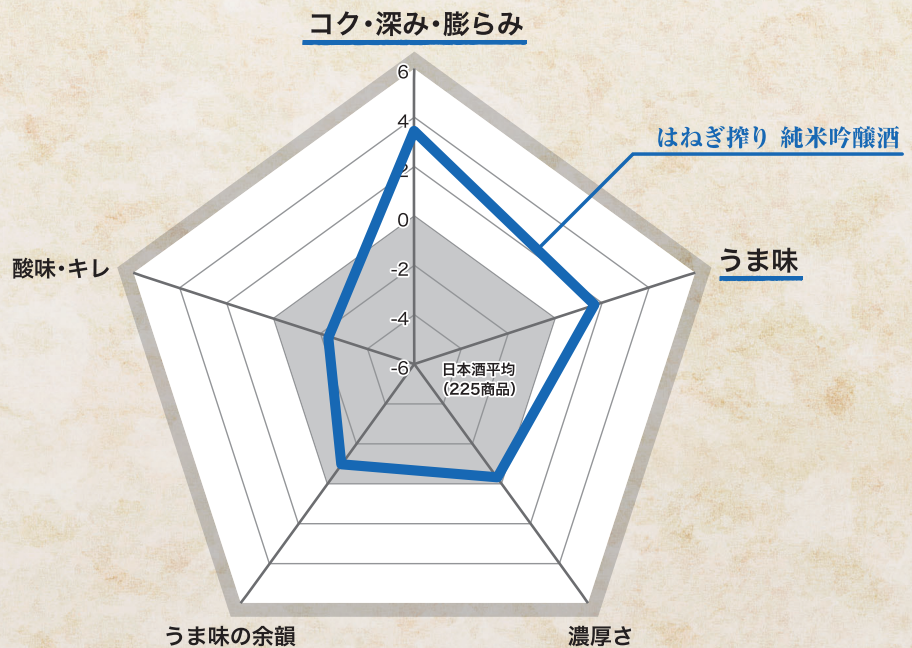
# はねぎ搾り 純米吟醸酒

アルコール度が14度と若干低いので飲みやすく、女性にも人気です。



## 味わいのポイント

おだやかな口あたりだが  
深みのある複雑な味わいが特徴



## 蔵元 便り

雲仙の伏流水と、東京農大花酵母研究会の花酵母を使い、数少なくなった「はねぎ搾り」の製法で日本酒を造っています。小さな酒蔵ですが、「だからこそ出来るこだわり」を大切にチャレンジを続けます。

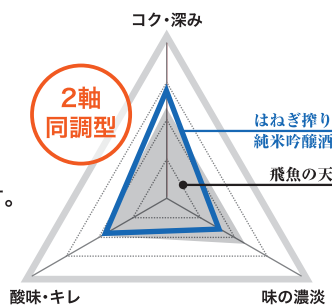
分析: 味香り戦略研究所  
Taste & Aroma Strategic Research Institute

## おすすめのペアリング

### 飛魚の天

「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。

「飛魚の天」の味わいが「はねぎ搾り 純米吟醸」で穏やかになり、お互いの味が深まります。



## 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。

