

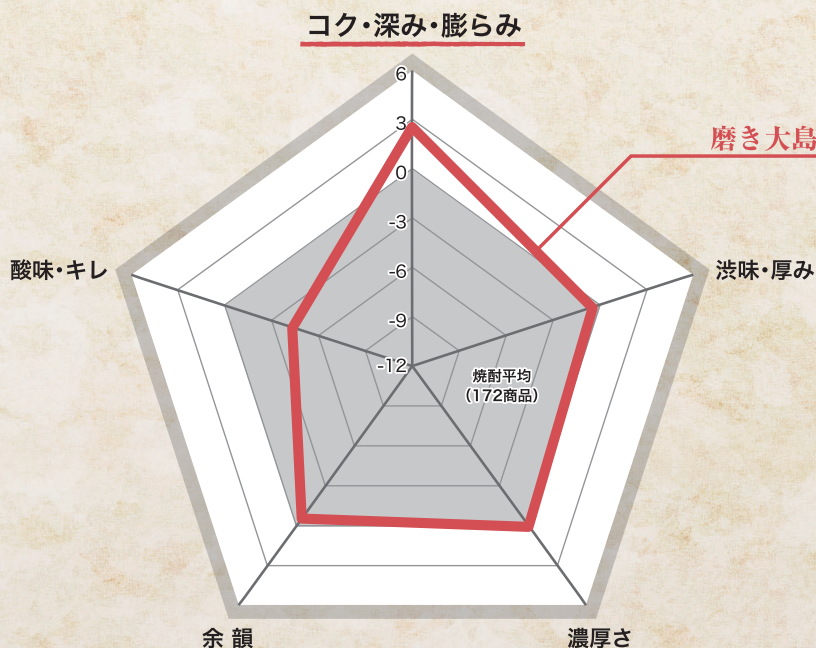
# 磨き大島

紅芋(紅あづま・紅はるか)を使用し、特徴的な蒸したときのホクホクとした香りと甘味を引き出すために、芋の外側を大胆に削り、真ん中の部分だけを仕込むことで、芋焼酎特有のにおいを抑えました。



## 味わいのポイント

全体的にバランスが整っており、深みのある味わいが特徴



### 蔵元 便り

西海の自然が育てた原料の特徴を丹念に引出し、味わう方にとって「至福の時」を過ごしていただきたい。その想いを伝えるために、大地を耕し、苗を育み、醸し、熟成させ、心を込めて瓶詰めしています。

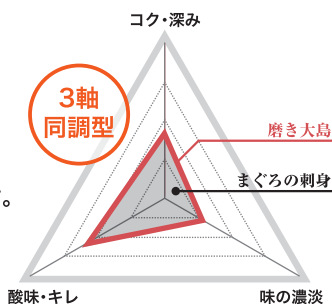
分析: 味香り戦略研究所  
Taste & Aroma Strategic Research Institute

## おすすめのペアリング

### まぐろの刺身

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。

「磨き大島」と「まぐろの刺身」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。

