

ちんぐ白

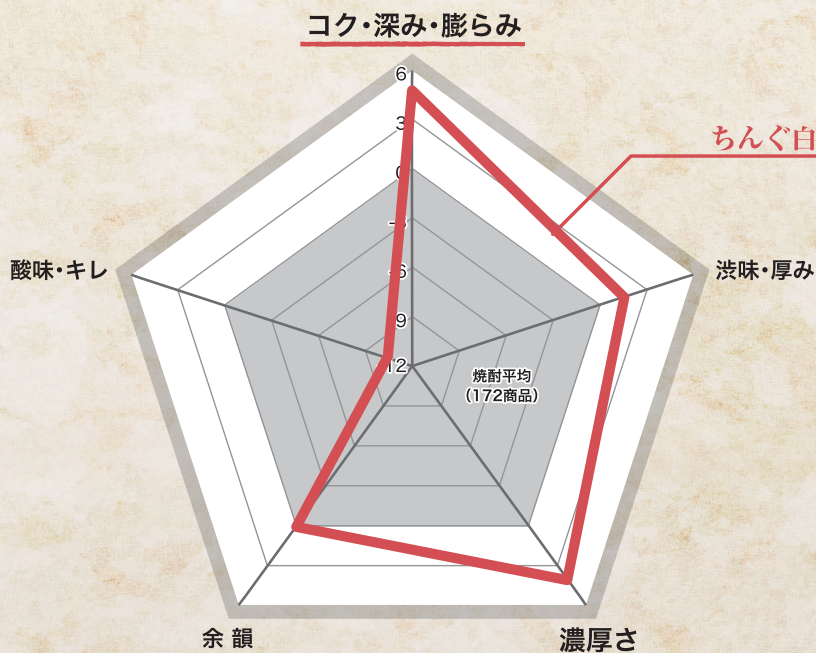
ちんぐとは、壱岐の方言で大親友の意味です。

壱岐産の原料を使用し、常圧蒸留の焼酎と減圧蒸留の焼酎をブレンドしました。



味わいのポイント

酸味がとても控えめで、口に含んだ時に
感じられる深みや厚みがある
濃厚な味わいが特徴



蔵元 便り

「現代に左右されず、初心に返り原点にもどるべし」という初代の言葉を受け継ぎ、丹精込めた酒造りを行っています。風土・自然を愛し、麦焼酎発祥とされる壱岐の島からおいしい國酒をお届けします。

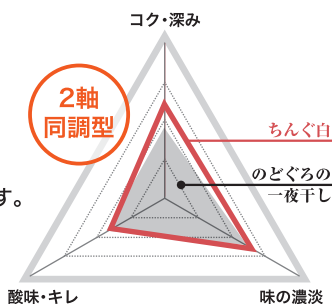
分析: 味香り戦略研究所
Taste & Aroma Strategic Research Institute

おすすめのペアリング

のどぐろの一夜干し

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

「ちんぐ白」の奥行きのある味わいが、「のどぐろの一夜干し」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。

