

玄海酒造株式会社

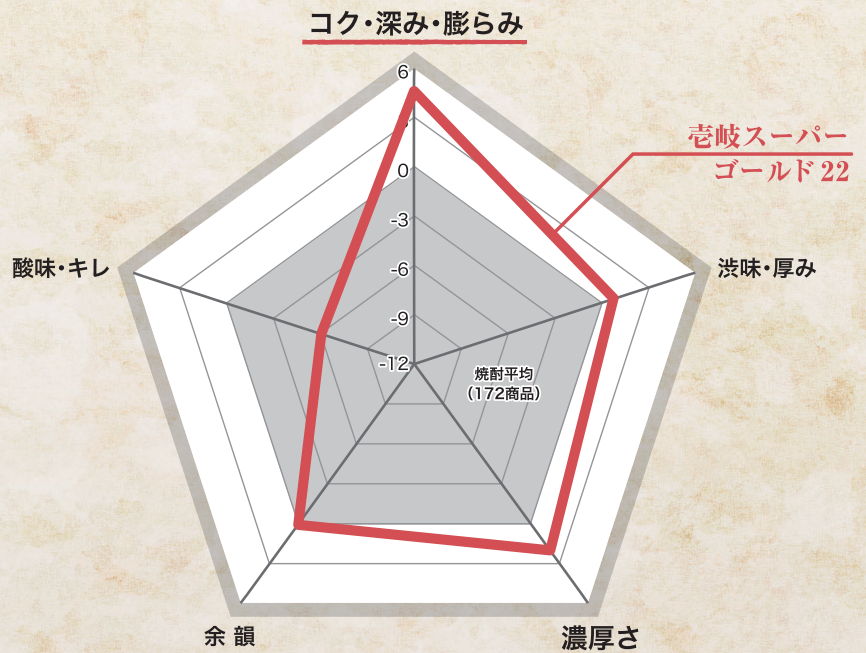
壱岐スーパーゴールド22

むぎ焼酎「壱岐」をホワイト・オーク樽に貯蔵し、熟成させた本格焼酎。
芳醇で華やかな香りと琥珀色は檜樽貯蔵によるものです。



味わいのポイント

酸味はおだやかで、深みや厚みがある
濃厚な味わいが特徴



蔵元 便り

麦焼酎発祥の地「壱岐」。米麴1/3・大麦2/3を順次仕込み、蒸留時に香味の優れた部分を探り、檜樽に貯蔵し熟成させた本格麦焼酎です。米・麦の香味と樽貯蔵酒の風味をお楽しみください。

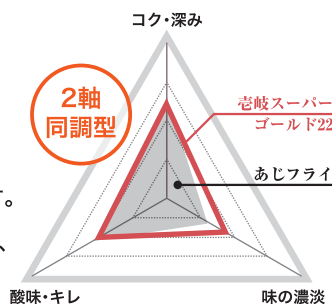
分析: 味香り戦略研究所
Taste & Aroma Strategic Research Institute

おすすめのペアリング

あじフライ

「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「壱岐スーパーゴールド22」の味わいが、「あじフライ」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。

