

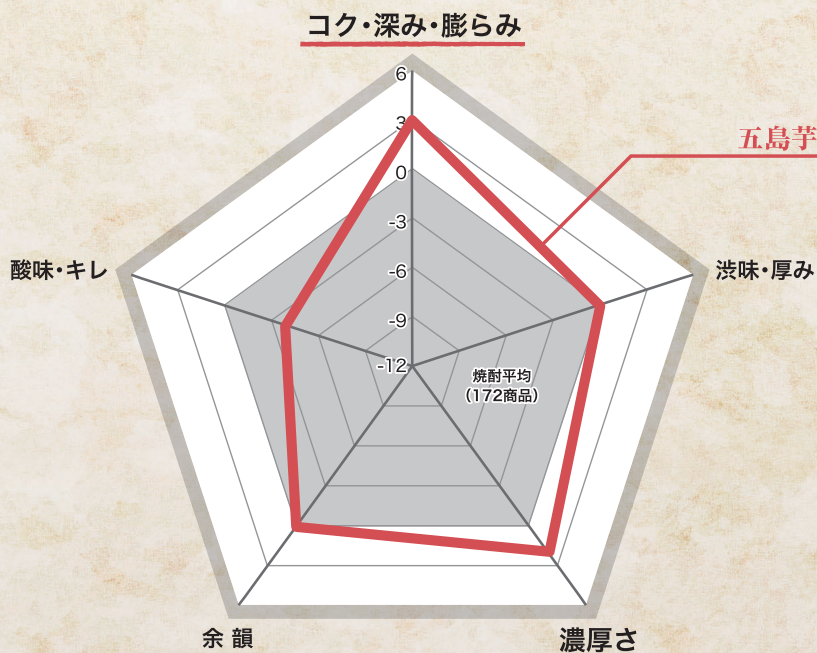
五島芋

五島列島の伝統食「かんころ餅」の原料となる、甘くほくほくとした芋を使用。フルーティーな香りとさつま芋の優しい甘味が感じられます。



味わいのポイント

深みがある濃厚な味わいだが、長崎の焼酎の中では比較的酸味が強くすっきりとした口あたり



蔵元 便り

五島市福江島の西端、美しい海沿いにある蔵です。五島列島の豊かな大地で育まれた原料のみを使用しています。島の農産物の持つ魅力が詰まった五島列島の焼酎をどうぞご賞味ください。

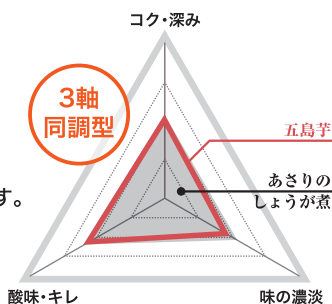
分析: 味香り戦略研究所
Taste & Aroma Strategic Research Institute

おすすめのペアリング

あさりのしょうが煮

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。

「五島芋」と「あさりのしょうが煮」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「ココ・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。

