

株式会社猿川伊豆酒造

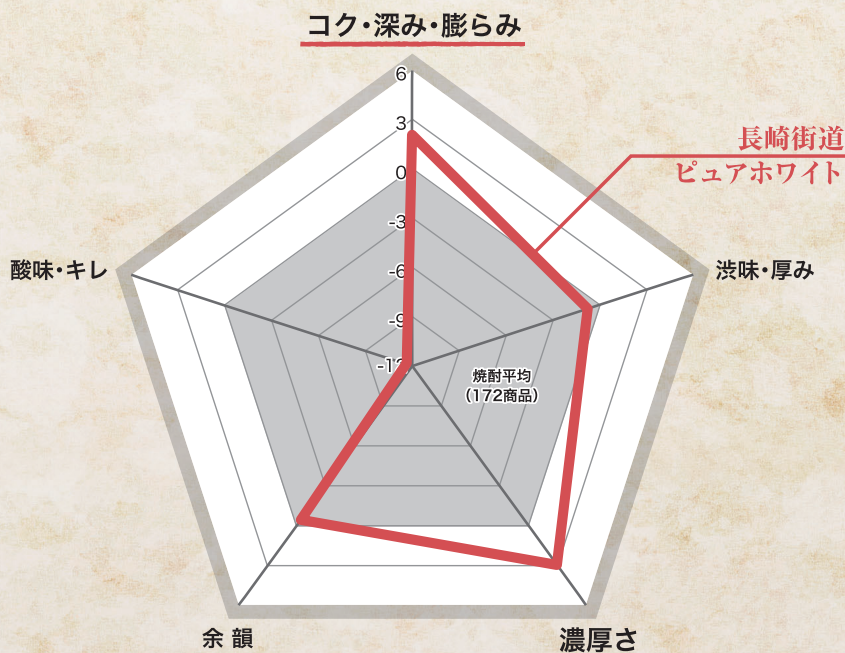
長崎街道ピュアホワイト

大麦の焦し香のする長期熟成原酒を、ふんだんにブレンドした逸品です。



味わいのポイント

酸味がとてもおだやかで深みを感じる味わい
長崎の焼酎の中では比較的軽やかな印象



蔵元 便り

明治36年、初代が島内屈指の山水の仙境「猿川川」の河畔にて開業し、豊富な仕込み水と製品熟成に絶好の環境を誇ります。無色透明の焼酎にこだわり続け、たどり着いた極上の一滴をぜひ。

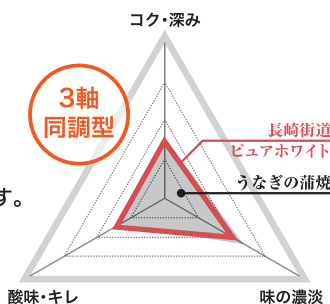
分析: 味香り戦略研究所
Taste & Aroma Strategic Research Institute

おすすめのペアリング

うなぎの蒲焼

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。

「長崎街道ピュアホワイト」と「うなぎの蒲焼」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。

