

天の川酒造株式会社

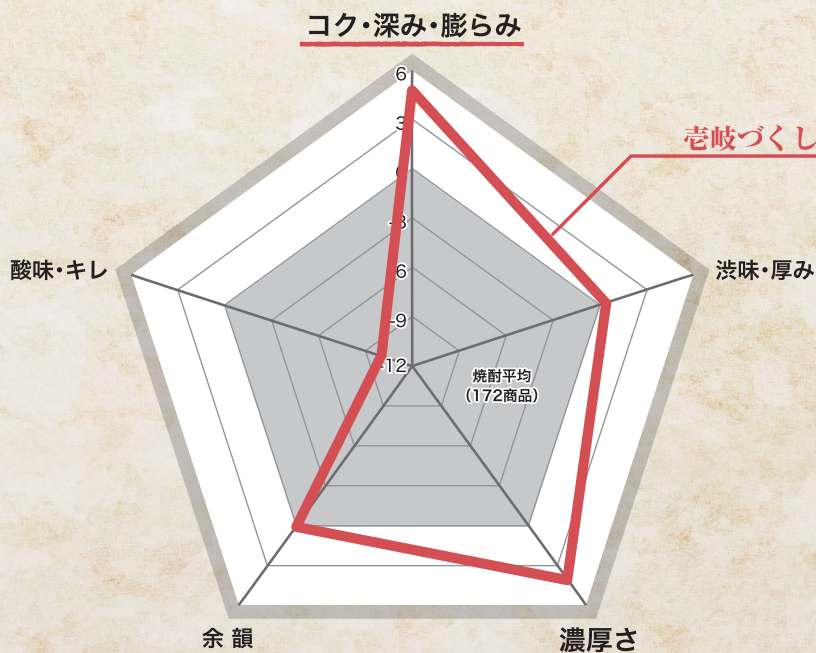
# 壱岐づくし

壱岐で育った米、大麦そして自然の地下水で仕込んだ何から何まで“壱岐”にこだわった本格焼酎です。



## 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がある濃厚な味わいが特徴



## 蔵元 便り

初代が詠んだ俳句から「天の川」酒造は命名されました。麦焼酎本来の麦の風味と米の甘味にこだわりをもって、江戸時代から続く壱岐焼酎の伝統を守り続けています。

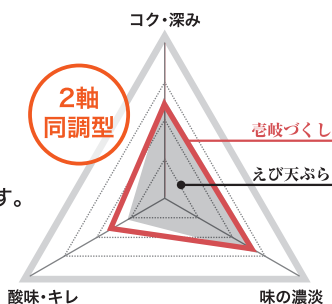
分析: 味香り戦略研究所  
Taste & Aroma Strategic Research Institute

## おすすめのペアリング

### えび天ぷら

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

「壱岐づくし」が「えび天ぷら」の味わいをすっきりとした印象にします。



### 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。

