

今里酒造株式会社

六十餘洲 純米酒山田錦

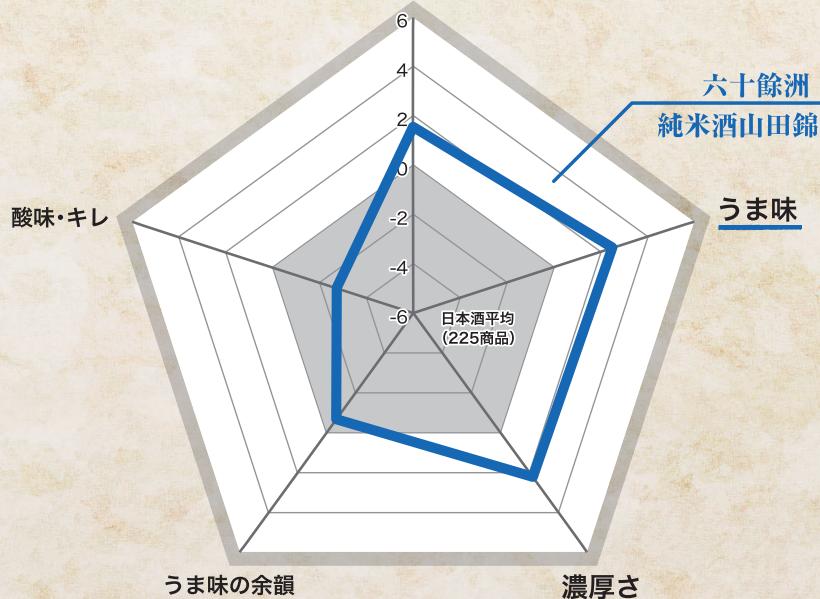
銘柄の『六十餘洲』は、日本に60余りの国々があったことから、日本全国という意味合いです。日本中の皆様に飲んでいただきたいという想いをこめて名付けました。



味わいのポイント

深み・うま味・濃厚さが強いため、
口に入れた時に感じられる芳醇な味わい
が特徴的

コク・深み・膨らみ



蔵元便り

周囲を山に囲まれた盆地にある波佐見町で伝統の味を守っています。手造りの酒を追及し、風土に根づいた米、水にこだわり、味わい深い日本酒を蔵人一丸となって造っています。

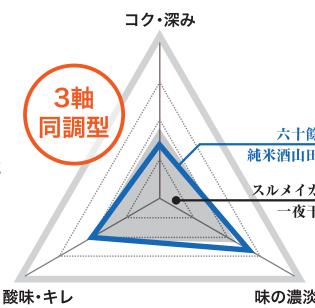
分析: 味香り戦略研究所

おすすめのペアリング

するめいかの一夜干し

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。

「六十餘洲 純米酒山田錦」と「スルメイカの一夜干し」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ー内における「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。

今里酒造株式会社

〒859-3715 長崎県東彼杵郡波佐見町宿郷596

TEL.0956-85-2002

※当サイトではお酒の販売は行っておりませんので予めご了承ください。

お客様のお住まいの地域にある酒販店様を紹介いたしますので、まずは当蔵までお気軽にお問い合わせください。

公式ホーム
ページはこちら

