

純米吟醸

山車 花酵母造り

香 甘 軽



個性ある香りと甘味が特徴の酒

テイスティング・コメント

淡いイエロー、輝きのあるクリスタル。バナナやメロン、百合や椿の花を思わせる香りが複雑に調和。しっかりとした甘味が改めて香りを印象づけ、酸味が全体を包み込み、スムーズな広がりを見せます。穏やかな苦味がコクを与えます。

ペアリング

香り豊かなこのお酒には、食事の前半のフレッシュな味わいのもの、またはデザートと楽しむことをおすすめします。甘味や酸味のある果物や果汁を使用した料理など。

板わさ / 鶏ちゃん

レーズンやフルーツドレッシングを使ったサラダ
冷やしたバナナのオムレット / クリームチーズケーキ
レーズンをいれたキャロットラペ

オススメの酒器／温度帯

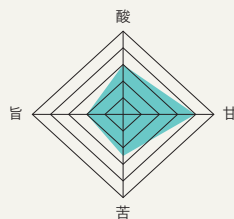


ワイングラス

口に広がりのある
おちょこ、平盃

やや冷やして(8℃~12℃)

味のバランス



精米歩合	55%
米品種	ひだほまれ
アルコール度	15-16%
酸度	1.5
日本酒度	+4
アミノ酸度	1.9
保存方法	常温

花から抽出した酵母を使用 雅な祭屋台の文化を伝える

春と秋に行われ、ユネスコ無形文化遺産にも登録されている高山祭では、高度な木工技術者「飛騨の匠」の技が光る豪華絢爛な屋台(別名「山車」)が登場します。原田酒造場の代表銘柄「山車」はこれをイメージして名付けられました。読み方が違うのは、響きの良さとしゃれっ気から。銘柄は山車のみですが、季節や食に合わせて酒を楽しんでももらいたいという思いからラインアップは30近く。共通して目指すのは「芳醇でやや辛口、豊かな旨味を残しながら、スッキリとキレのいい口当たり」とのこと。

原田酒造場では2001年から、「花酵母」を使った酒造りを展開。花酵母とは10代目当主原田勝由樹氏の母校・東京農業大が開発した、世界で初めて花の蜜から抽出した清酒酵母で、華やかで上品な旨味が生み出されます。現在10種類以上の花酵母があり、原田酒造場ではアベリア、ペゴニア、さくら、撫子、つるばら、日日草と、酒ごとにさまざまな花酵母を使用しています。

「酒造りの一番大事な部分」とする麹造りには蔵人の目と手の感覚を光らせます。搾るベストなタイミングを逃さないよう、数値と味を日々見極めながら「雑味の出ないギリギリのところを狙う」とのこと。隙のない造りと花酵母が、日本酒が秘めていた可能性を無限大に拡大していくことでしょう。



有限会社 原田酒造場

創業 1855年
所在地 岐阜県高山市上三之町10
TEL 0577-32-0120

