

株式会社矢澤酒造店

	商品①	商品②	商品③
商品名	南郷大吟醸	南郷 純米吟醸酒 うらら	南郷 純米酒
商品の特徴	<p>弊社メインブランド「南郷」の大吟醸酒になります。兵庫県産の山田錦を40%まで磨き上げ、麴蓋を用いた伝統的で丁寧な麴造りをはじめ、杜氏がもてるすべてをかけて醸し上げた入魂のお酒です。穏やかで強すぎない吟醸香りの中で、透明感のある上質な旨味とキレのバランスを繊細に整えたお酒で、至上の食中酒です。</p>	<p>八反錦が生まれたご当地広島県の八反錦又は吟風が生まれたご当地北海道の吟風を100%使用しています。低温でゆっくりと醸した純米のお酒で、さわやかな香りと春風駉蕩としたふくよかな酒質、なめらかな喉越しのお酒です。例えば、【白身魚の生姜・葱の香味蒸し】などの料理は、上品な白身魚の旨味と南郷純米吟醸酒うららのお上品な旨味が絶妙に絡み合いひとつ上の旨味を生みますので相性のいい組み合わせです。</p>	<p>地元矢祭町の契約農家の栽培する美山錦100%を使用した米本来のもつ旨味をしっかりと引き出した純米酒。旨みがしっかりあるのにキレもよいいところづくめのお酒。お酒の旨味と食べ物の旨味がお互いに引き立て合います。キレがあるため飲み疲れの心配なくいつまでも飲み進められる食中酒です。例えば、【東坡肉】は甘辛い豚バラの旨味と南郷純米酒の旨味の相乗効果をお楽しみいただけます。また、【海老のチリソース】や【麻婆豆腐】などのスパイシー料理に対しても、南郷純米酒の旨味が、食材の旨味を引き上げるとともに、スパイシーさを優しく包み込みます。</p>
商品の写真			