

大七酒造 株式会社

商品①

商品②

商品③

商品名	箕輪門	純米生酏	真桜
商品の特徴	「箕輪門」は、正統的醸造法「生酏造り」の第一人者として「現代の名工」に輝いた佐藤孝信杜氏が醸した生酏純米大吟醸であり、日本で初めて「超扁平精米技術」を用いた酒としても知られています。この精米技術により従来の大吟醸米にも残っていた雑味成分が一掃され、かつてない洗練度、なめらかで緻密な舌触りと、解き放たれたような芳しい香りを実現しました。用いられた原料米の透けるような扁平度は、扁平精米理論の考案者、齋藤富男氏（日本醸造学会功績賞）の予想をも超え、「私の理想とする精米」と言わしめました。この成果をもとに大七は従来型の精米法を全廃し、全ての商品において超扁平精米法を採用しています。	生酏造りの決定版と世評の高い「純米生酏」当代随一の名工達が腕を振るいます。豊かなコクと旨味、酸味が完全に解け合い、後味のキレも良し。さらに燗をつければつみ込まれるような、心に染みいる美味しさです。 15度前後の常温や、ぬる燗。そしてお好みにより熱燗でも。ふくらみのある旨味をもった、クリーミーな料理に。どんな味わいの料理にも合う、懐の深さをもった食中酒。	真桜の軸足はあくまでも“吟醸酒”に置きながら、“生酏純米酒”らしい豊饒感、熟成感もあつて、冷酒とお燗と、飲み方の許容度も幅広く持っています。料理との相性も、繊細な前菜からヘビーなメイン・ディッシュまで、一本でまかなえるようなオールマイティーさがあります。無人島へ一本だけ持参を許されるとしたら？弊社はこのお酒をお奨めします。
商品の写真			