

左大臣・純米生原酒・米（こめ） 精米歩合 88%

かねてより、磨かないお米で美味しいお酒が醸せないかと思案しておりましたが、今期より「扁平精米法」を取り入れて「純米酒・米」を醸しました。

扁平精米とは、お米の形に添って精米する方法で、低い精米歩合でも心白部分を多く残すことができ、余分な部分を少なく出来る精米方法です。

厳選した群馬県産酒造好適米「あさひの夢」を 88%に精米し、尾瀬麓の伏流水と「ぐんま KAZE 酵母 2号」でゆっくりと低温発酵させた「左大臣・純米酒・米」。

丁寧に発酵させたもろみをゆっくりしぼり、集めたしぼりたての原酒をゆったりとタンクでやすませて、その上澄みだけをくみ上げ詰めました。無濾過未調整の生原酒は、何とも言えない和らかさと深みとコクとふくよかさがあります。

今期も、数量を限定して無濾過未調整の生原酒をご用意しました。後程のお酒は、熟成させたのち貯蔵できるタイプの純米酒・米としてご案内させていただきます。

奥深く口当たりの良い、和やかな香りと程よい甘さは食中酒に最適ですが、食前酒として少し花を添えるのもよろしいでしょう。

生酒ですが、ぬる爛をつけて裏技の呑み方を試してみるのも魅力的です。従来「左大臣・純米酒」同様、総じて和食に合いますが、いろいろなお料理にマッチングできそうです。

[美味しい呑み方]

◎：冷やす

：ぬる爛（裏技）

[要冷蔵です]

*希少酒（レア品）です！

*群馬県内では初めての試みと思います。

[スペック]

- 日本酒度：-2
- 酸度：1.5
- アルコール分：17度
- 酒米：あさひの夢（群馬県産）
- 精米歩合：88%
- 酵母：ぐんま KAZE 酵母 2号

[価格（税抜）]

1800ml 1,900円 720ml 950円

