

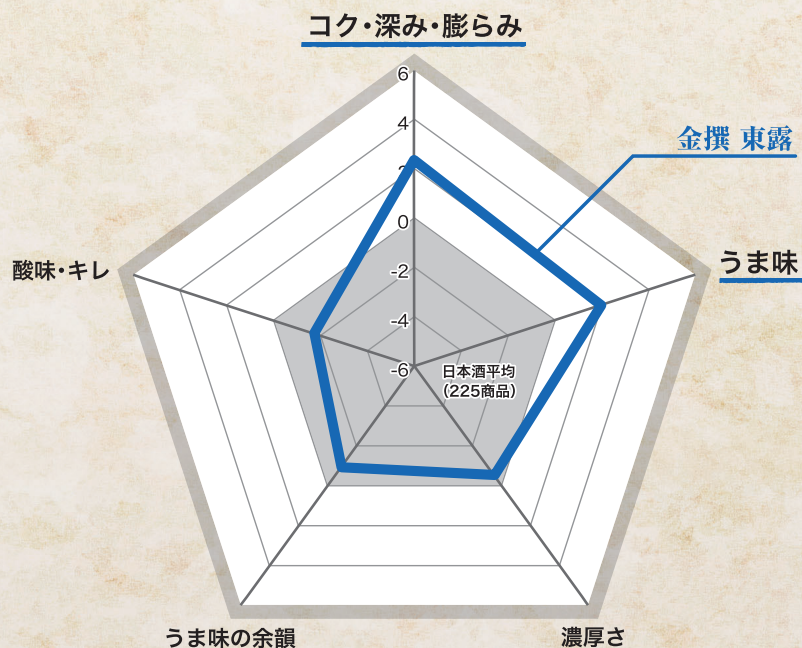
金撰 東露

創業当時、吾妻岳の湧水で仕込みをしていたことが名前の由来。
雲仙の豊かな大自然に育まれながら、地元を中心に愛飲されています。



味わいのポイント

口あたりはおだやかなが、
深みやうま味が際立つまるやかな味わい



蔵元 便り

眼下に有明海、背に雲仙普賢岳。豊かな自然に囲まれた島原半島の吾妻町で酒造りを始めて150年。長崎・島原の地酒として今後もたくさんの人に親しまれるお酒造りを目指して頑張ります。

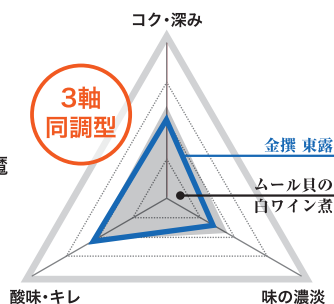
分析: 味香り戦略研究所
Taste & Aroma Strategic Research Institute

おすすめのペアリング

ムール貝の白ワイン煮

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。

「金撰 東露」と「ムール貝の白ワイン煮」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ーで分析し、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。

