

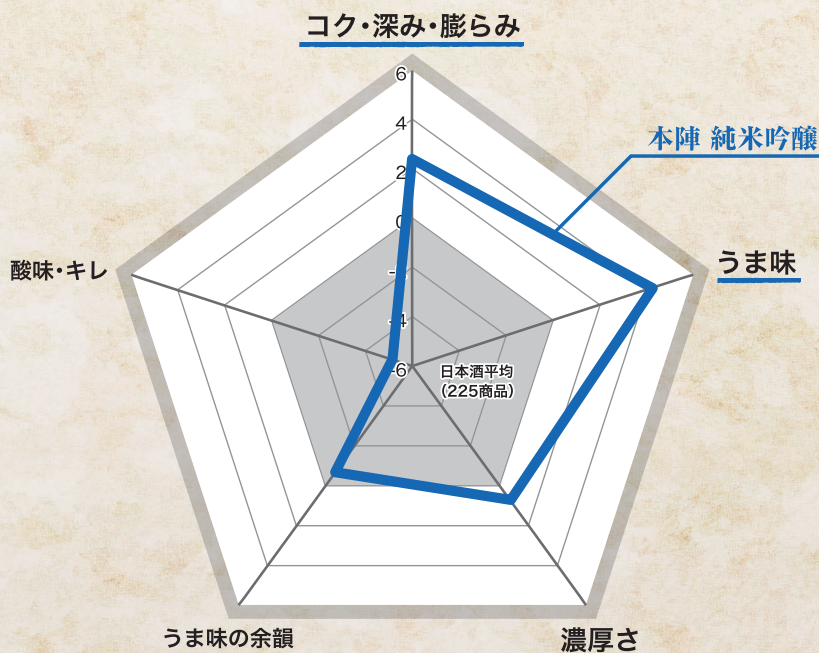
本陣 純米吟醸

山田錦を55%まで磨いた純米吟醸。
常温または軽く冷やして飲むのがおすすめです。



味わいのポイント

酸味が控えめでうま味が強いため、
口あたりがとてもまろやかな味わい



蔵元 便り

300年以上にわたり、江迎の地で繰り返してきた時間と手間、そして変わらぬ愛情を注いだお酒は、食に、また人に寄り添い、喜びや癒しを届け、絆を深める役割を担うものと信じています。

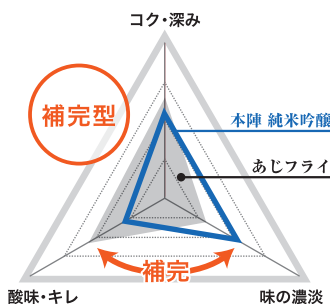
分析: 味香り戦略研究所
Taste & Aroma Strategic Research Institute

おすすめのペアリング

あじフライ

「味の濃淡」と「酸味・キレ」がお互いを補い合うことで、全体の味わいがまとまる組合せです。

「本陣 純米吟醸」の濃い味わいと「あじフライ」の酸味がそれぞれを補い合い、全体の味がまとまります。



ペアリングの仕組み

酒と料理の味を味覚センサで分析し、それぞれのカテゴリ内における「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。

