

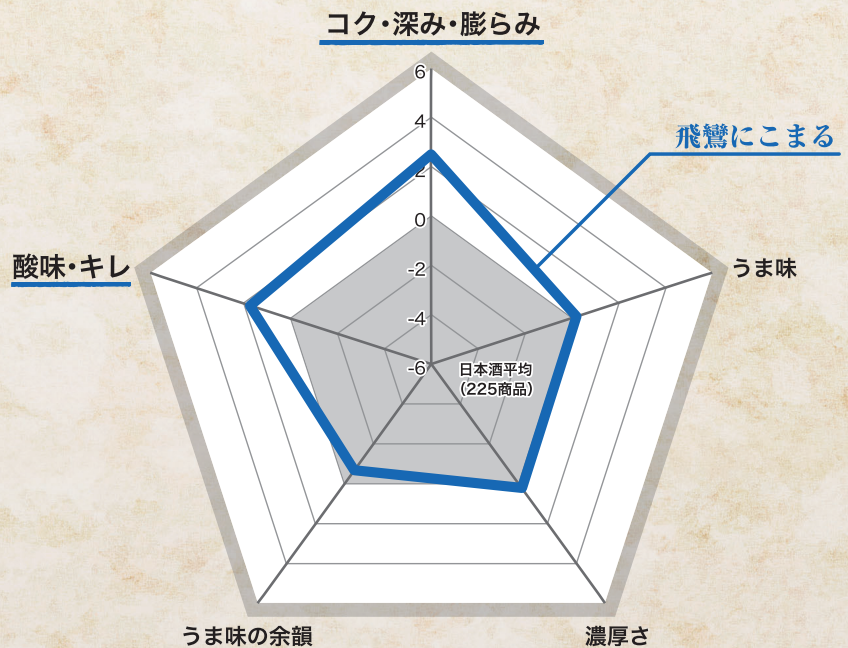
飛鸞にこまる

長崎の食用米の奨励品種である「にこまる」を使用したお酒です。
にこまるの名前の由来でもある、食べたならニコッと笑顔になるお米と同じ様に、飲んで自然と笑顔になって頂けるお酒であって欲しいという想が込められております。



味わいのポイント

全体的な味のバランスが整っており、
キレが強いため、すっきりしたシャープな
味わいが特徴



蔵元 便り

平戸は古い時代、飛鸞と呼ばれていました。現在は「継ぎ絆がる酒造り」をテーマに最教寺のふもとから湧き出づる名水と地元のお米に支えられて、平戸を醸す酒造りを続けています。

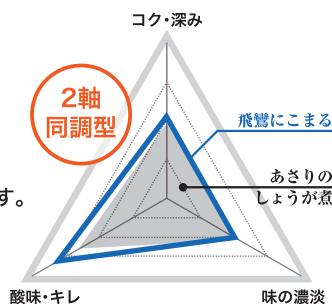
分析: 飛鸞にこまる 味香り戦略研究所
Taste & Aroma Strategic Research Institute

おすすめのペアリング

あさりのしょうが煮

「コク・深み」と「味の濃淡」のバランスが似ており、「酸味・キレ」の違いがお互いの味わいを深める組合せです。

「飛鸞にこまる」が「あさりのしょうが煮」をすっきりとした印象にします。



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。

