

五島灘酒造株式会社

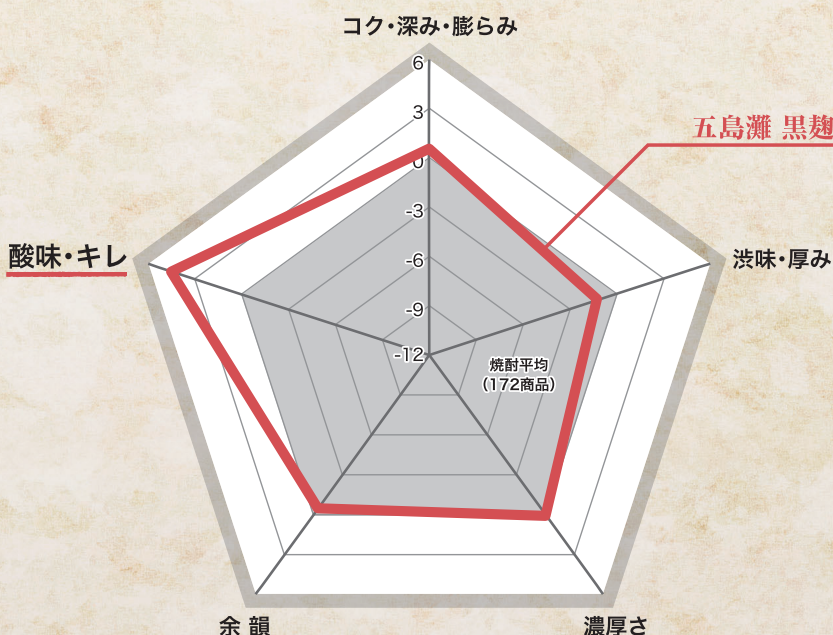
五島灘 黒麹

甘藷の優しい甘みと華やかな香り。水割りにすると風味が心地よく、お湯割りでは甘みが穏やかに。ソーダ割りは爽快感を引き立てます。



味わいのポイント

全体的な味の輪郭はしっかりしているが、酸味がとても強いため、口あたりがすっきりしている



蔵元 便り

長崎の西端にある五島列島初の酒蔵で、上五島の緑豊かな土地で「農醸合一」のテーマのもと主原料であるさつまいもの栽培から行っています。さつまいもを蒸した時のほっこりとした優しい香りをご堪能ください。

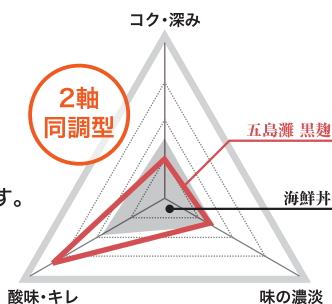
分析: 味香り戦略研究所
Taste & Aroma Strategic Research Institute

おすすめのペアリング

海鮮丼

「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。

「五島灘 黒麹」が「海鮮丼」の味わい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。

