

有限会社山の守酒造場

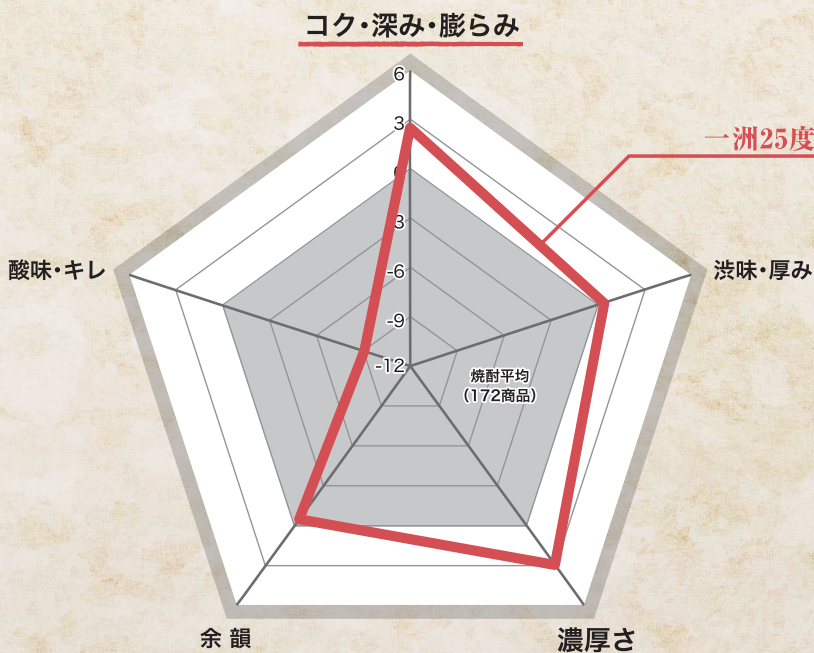
# 一洲25度

厳選された米麴と大麦を「かめ」に仕込み、一釜ごとに常圧蒸留し「かめ」に貯蔵した本格麦焼酎です。



## 味わいのポイント

口に含んだ時に感じられる濃厚で深みのある味わいが特徴



## 蔵元 便り

地元吉岐の米と大麦を100%使用して、昔ながらの甕に仕込み、香りを引き立たせる方法で蒸留、昔ながらの甕で貯蔵熟成させた本格麦焼酎です。麦の香ばしさと米麴の天然の甘さをお楽しみください。

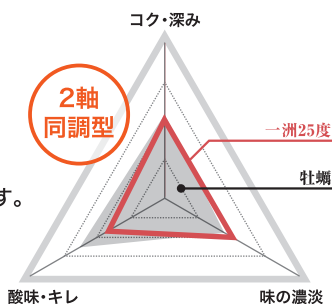
分析: 味香り戦略研究所  
Taste & Aroma Strategic Research Institute

## おすすめのペアリング

### 牡蠣

「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。

「一洲25度」が「牡蠣」の酸味をおだやかな印象にします。



## 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。

