

All from Nagasaki

株式会社五島つばき蒸溜所

# GOTOGIN the origin

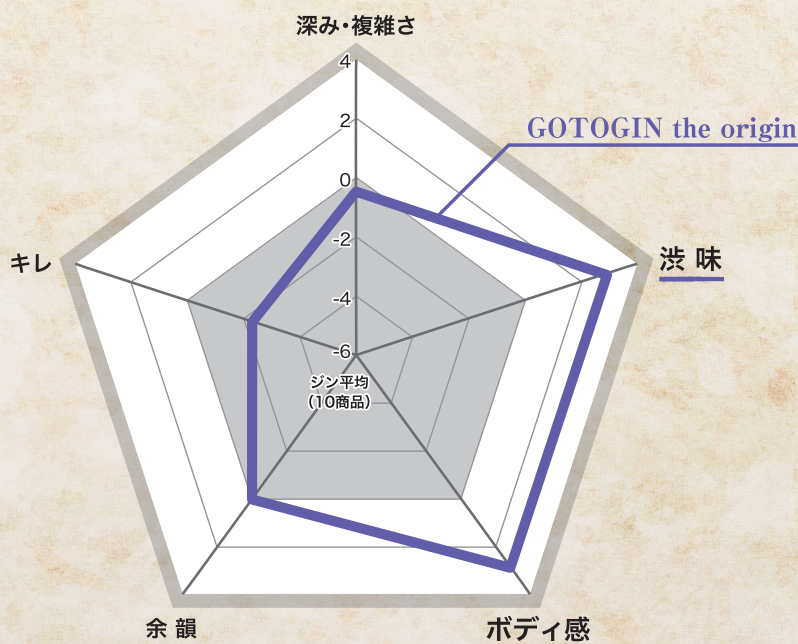
500ml/47度

キーボタニカルは、島に咲く「椿」のタネ。やわらかな口当たり、凝縮感のある優しい香り、様々なボタニカルが調和したユニーク&ハーモニーな味わい。椿の花を表現したツボミボトルに詰めて。



## 味わいのポイント

渋みとボディ感が強いため、口に入れた時のインパクトが強く、どっしりとした飲みごたえのある味わい



## 蔵元 便り

五島に咲く「椿」のタネをキーボタニカルに、20を超える原酒を、芸術的な感性でブレンドし、慈しみを感じる香りと味わいに仕上げています。まずは、ストレートで風景のアロマを感じてください。

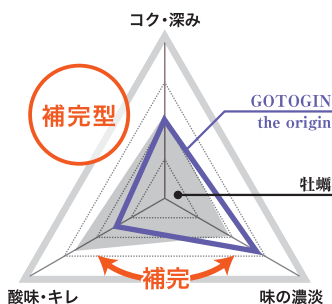
分析: 味香り戦略研究所  
Taste & Aroma Strategic Research Institute

## おすすめのペアリング

### 牡蠣

「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。

「GOTOGIN the origin 500ml/47度」の濃い味わいと「牡蠣」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。

