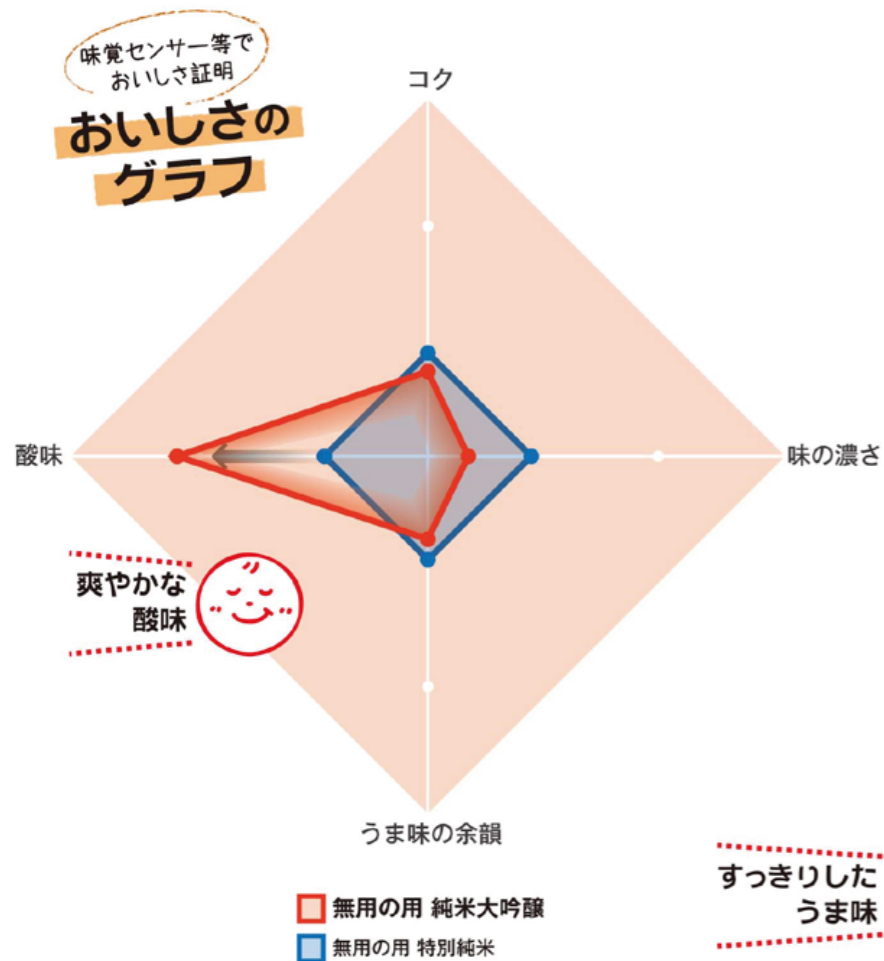
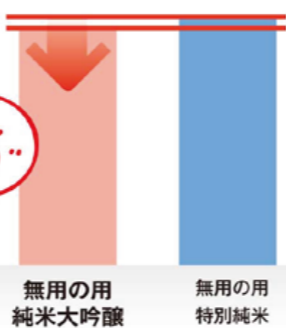


さらりと広がる爽やかな酸味と控えめなうま味

無用の用 純米大吟醸



うま味



- 1 爽やかな酸味が香りと共にさらりと広がる、すっきりした味わいです。
- 2 うま味が控えめだから、食事中には料理のうま味を引き立てます。
- 3 米どころ島根県吉賀町産の酒米 五百万石を使用しています。



※写真はイメージです

※調査の詳細は右ページの企業あてにお尋ねください。

「島根」の味×「味覚センサー」

身近で、素朴で、しみじみ深い。そんな島根の『じみ旨』なおいしさをご紹介します。



益田市

飲料酒

私のおすすめマリアージュ



& ドライマンゴー

ドライフルーツの濃縮された味わいと大吟醸の吟醸香が相まって、味わいを深めるような組み合わせです。

まだまだあります! おすすめのマリアージュ!

& ミックスナッツ

塩気があって手軽なナッツは、ビールや洋酒だけでなく、すっきりとした日本酒にも良い組み合わせです。

& ピクルス

爽やかなピクルスのすっぱさが日本酒の酸味と相まって、すっきりとした食べ合わせです。

& もずく酢

三杯酢のやさしい酸味が、お酒の爽やかさを引き立たせてくれます。

吉賀町産酒米「五百万石」で造った50%精米の純米大吟醸

どんな料理にも合わせやすいようスッキリとした味わいに仕上げた辛口の純米大吟醸酒です。香り控えめなので飲み方も種々、熱燗から冷やまで幅広い温度で楽しめます。ゆっくりとした食事の際にお薦めです。



大谷弘一さん



無用の用 純米大吟醸

原 材 料 米(国産)、米麹(国産米)
内 容 量 720ml
保 存 方 法 常温

価格 1,650円(税抜)



生産者情報

株式会社岡田屋本店

〒698-0011 島根県益田市染羽町5番7号

TEL.0856-22-0127

http://www.kikuyasaka.co.jp/

岡田屋本店

