

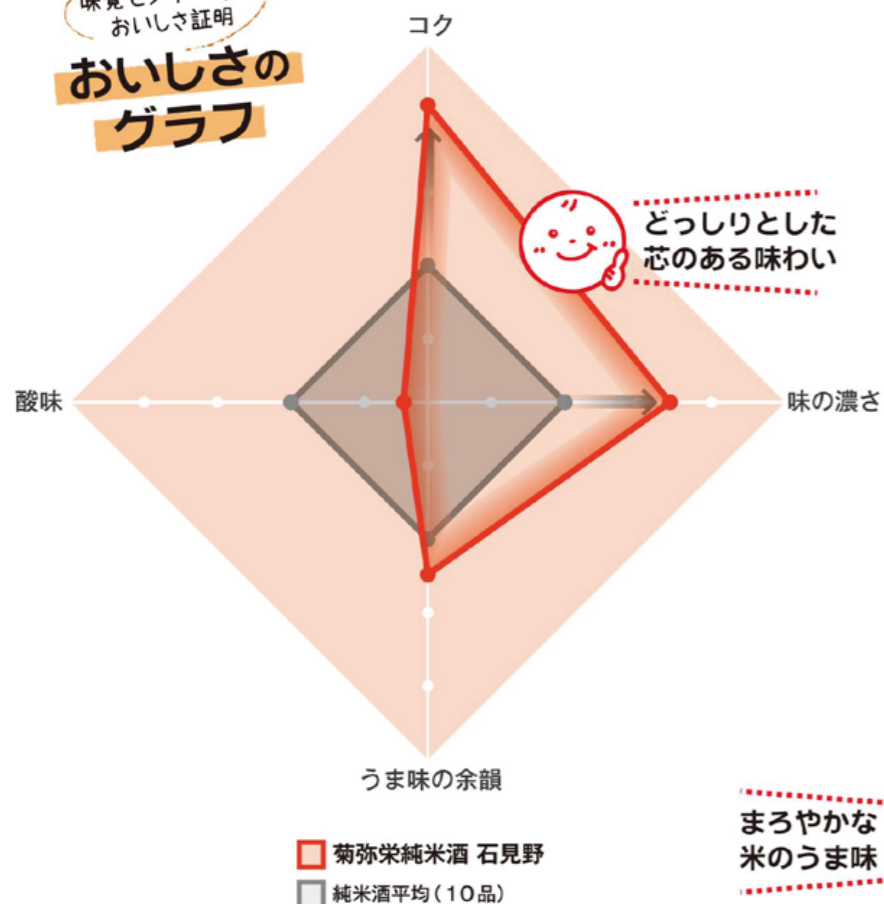
コシヒカリを使用、重厚な米のコクとうま味

菊弥栄純米酒 石見野



味覚センサー等で
おいしさ証明

おいしさの グラフ



うま味

まろやかな
米のうま味



菊弥栄純米酒 石見野 純米酒平均 (10品)



- 1 しっかりとしたコクとうま味、どっしりとした芯のある味わいです。
- 2 まろやかな風味で料理と共に楽しみたいお酒です。
- 3 島根県吉賀町産のコシヒカリを使用、燗をつければさらに米の味が生きてきます。



※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

私のおすすめマリージュ



& アスパラベーコン

しっかりとした味の「石見野」は、食中酒として濃い味の料理とあわせても負けない味わいです。

まだまだあります! おすすめのマリージュ!

& スモークチーズ

しっかりとしたお酒に、燻製の香りとほど良いしょっぱさ、さらにチーズの爽やかさがアクセントになります。

& 納豆のはさみ揚げ

納豆の風味に負けないしっかりとした味わい、うま味を強めあう組み合わせです。

& エビチリ

しっかりコクとうま味があるので、中華の酸味辛味とあわせてもまとまる味わいです。

コシヒカリの70%精米の純米酒で、コシヒカリならではの特徴的な味がしっかりと出ているどっしりとしたタイプのお酒です。ぬる燗、熱燗がお薦めです。和・洋中どんな料理にも合わせやすいです。

食べて美味しい吉賀町産の「コシヒカリ」を使った純米酒



中尾昌史さん

菊弥栄純米酒 石見野



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

価格 1,100 円(税抜)

AR スマホ・タブレットの動画で「さらに納得!」このページの黄色い枠内(AR)をスキャンしてください



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/

