

# 美酒

【うまい酒】

東北・北海道の

日本酒 テイスティング BOOK

それぞれの  
お酒に合う  
料理も紹介！

プロのきき酒師  
葉石かおりが  
すべて  
テイスティングした  
447本！

葉石かおり 著

for tasty life  
榎出版社



おすすめの  
この1本

## 陸奥八仙

大吟醸

むつはっせん  
だいぎんじょう【価格】 3,150円(4合瓶/税込)  
6,300円(一升瓶/税込)使用酒米 麴米 華想い  
掛米 華想い

精米歩合 40%

使用酵母 青森県酵母

アミノ酸度 非公開

酸度 1.4

日本酒度 +1

アルコール度数 16度

適温 冷やでワイングラスで。

## 【味わい】

ワイングラスで飲んで美味しいお酒をコンセプトに醸された酒。マンゴー、パパイヤなどを思わせる甘い香りが上品に立つ。香りに準じた期待通りのフルーティな味わい。キレまでのスピードが非常に早く、後口はスッキリとした印象。丸みをともなった、ほど良い辛味を含んだ大吟醸。

## 【この料理と合わせたい】

イカのウニ和え、パパイヤとサーモンの前菜風などと。

はちのへしゅぞう

八戸酒造 株式会社 ▶▶ P.034

創業年 1775年(安永4年)

住所 〒031-0812  
青森県八戸市大字湊町  
字本町9おすすめの  
この1本

## 田酒

特別純米酒

でんしゅ  
とくべつじゅんまいしゅ【価格】 1,325円(4合瓶/税込)  
2,651円(一升瓶/税込)使用酒米 麴米 華吹雪  
掛米 華吹雪

精米歩合 55%

使用酵母 非公開

アミノ酸度 非公開

酸度 1.5

日本酒度 +2

アルコール度数 15.5度

適温 常温～熱燗で。

## 【味わい】

上質のヨーグルトに似た香りがうっすらと立つ。口中に含んだ瞬間、酸味が舌に直線的に訴えかけ、すぐに旨みへと変化する。基本は辛口だが、豊かなコクと旨みをたっぷりと内包しているので、当りには非常にマイルド。どんな温度帯でも見事に順応する味幅の広さは王者の風格がある。

## 【この料理と合わせたい】

いわしの生姜煮、蒸し鶏のねぎソースなどと。

にしだしゅぞうてん

株式会社 西田酒造店 ▶▶ P.033

創業年 1878年(明治11年)

住所 〒038-0059  
青森県青森市大字油川字大浜46

# 八戸酒造 株式会社

はちのへしゅぞう

造りへのこだわり

創業1775年。米・水・酵母・人のすべてを青森県産にこだわり、2004年に自社田での自然農法米の作付けを開始。一つ一つの作業を丁寧に、香り高く、優しく、人の心に残る酒を醸し、米作りから酒造りまで一貫した造りを目指す。

## 陸奥八仙 ピンクラベル 吟醸

むつはっせん ざんじょう

使用酒米	麴米 華吹雪 掛米 まっしぐら
精米歩合	麴米 55% 掛米 60%
使用酵母	青森県酵母
アミノ酸度	非公開
酸度	1.5
日本酒度	-1
アルコール度数	16度
価格	4合瓶 1,418円 (税込) 一升瓶 2,678円 (税込)



「女性に手に取ってもらえる酒」がコンセプト。季節により生酛酒と火入れの2種類あり。りんごを思わせる甘い香りがほんのり香る。最初のアタックは果実味が優勢。徐々に旨みを広げた後、柔らかかな辛味で舌を洗ってゆく。もたつき、べたつきと無縁のすっきり甘口の酒質設計。

【適温】 常温～冷やで。

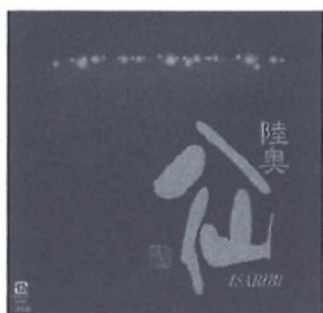
【この料理と合わせたい】

甘エビ、キスなど白身魚の天ぷら、ささみときゅうりの和え物など。

## 陸奥八仙 いさり火 特別純米

むつはっせん いさりび とくべつじゅんまい

使用酒米	麴米 華吹雪 掛米 華吹雪
精米歩合	60%
使用酵母	協会901号
アミノ酸度	非公開
酸度	1.6
日本酒度	+6
アルコール度数	16度
価格	4合瓶 1,365円 (税込) 一升瓶 2,625円 (税込)



イカの水揚げが日本一の八戸らしくイカをはじめとする「魚介類に合う酒」がコンセプト。ラベルは漁火をイメージ。香りはごく控えめ。さらさらと流れる清流のような透明感の中にも旨みをきちんと内包。旨みを主軸に五味のバランスがとれたすっきりとした中辛口酒。

【適温】 常温～ぬる燗で。

【この料理と合わせたい】

イカ刺し、サバの塩焼きなど魚介類と。