

Cave de ワイン県やまなし風 お酒の愉しみ方

～日本酒が美味しくなる秋、山梨県産のひやおろし～

【甲斐の開運 ひやおろし 無濾過 純米生酒 / 井出酒造】

酒造好適米「**夢山水**」、「**あさひの夢**」を使用し、しぼりたての純米の風味を損なわないように**一切の濾過を****せず、加熱処理も行わないフレッシュな生酒を半年間****低温貯蔵したお酒**です。生での熟成を経て、**やわらかで****落ち着いた秋らしい風味**に変わりました。

白桃やバナナのコンポートのような果実の香りに加え、白い花、

杏仁豆腐、石灰のようなミネラル香も感じられます。

口に含むとやわらかな甘味から、広がり上品な酸味がバランス

よく感じられ、余韻にドライな印象が持続します。

花冷えとよばれる 10℃程度から、温爛とよばれる 40 度

位まで幅広く楽しめます。**茄子のおひたし**や**鯖の味噌煮**、**きのこのソテー**など、**秋の味覚**とともに楽しめるお酒です。

<Cave de ワイン県風ペアリング>

～ 山椒ちりめん ～

白いご飯には言うまでもなく、純米酒との相性も抜群です。

ちりめんの旨味に山椒からの爽やかなスパイスの余韻が

加わり、お酒がさらに進みます。きのこのソテーや根菜の

煮込みなど、秋の味覚を楽しむ際のちよい足しにも最適。



～ テンヨのめんつゆピミサン ～

Cave de ワイン県やまなしで**根強い人気を誇る調味料**の1つ「**テンヨのピミサン**」。1度使ったらやめられなくなるという

声を耳にします。

テンヨの**本醸造醤油**と**かつおからきちんと取っただし**を使用し**丹精込めて**造られています。5倍濃縮なのでたっぷり使えて

お得。めんつゆとしてはもちろん、甘さはやや控えめなので、

炒め物や**浅漬け**、**煮物**や**唐揚げ**の下味にも使えて**万能**。

料理酒を加える場合は思い切って一緒に飲むお酒を少量

加えてみてください。料理とお酒がさらに寄り添います。

