

田中酒造店 大崎蔵

純米酒 荒雄
1.8L 2,530円
芳醇な香りとコクがあり、飲み飽きない旨口の純米酒。

■ 場 大崎市古川馬寄字屋敷3-2
☎ 0229-22-0061



寒梅酒造

鶴咲
純米酒
1.8L 2,500円
柔らかな口当たりと、ふくよかな米の旨味を感じる。



宮寒梅
純米吟醸
1.8L 2,980円
艶やかな香りが特徴。米の旨みをふんだんにたたえ、爽やかなキレを感じさせる。



■ 場 大崎市古川柏崎字境田15 ☎ 0229-26-2037
■ 販売店舗 銘酒 和屋(古川)

新澤醸造店

超濃厚
ヨーグルト酒
1.8L 3,520円
ジャージー牛乳をふんだんに使用したヨーグルトリキュール。濃厚でクリーミーな味わいが魅力。



純米吟醸
伯楽星
1.8L 2,998円
「究極の食中酒」として知られる。魚料理に合う、フレッシュ感が魅力の美酒。



■ 場 大崎市三本木字北町63 ☎ 0229-52-3002
■ 販売店舗 銘酒 和屋(古川)、地酒宅の店 よしき(古川)、高橋酒店(川渡)

橋平酒造店

純米
平之丞
720ml 1,380円
柔らかな旨みがあり、すっと入る淡麗な旨辛口酒。



本釀造
玉乃緒
1.8L 2,160円
飲み飽きないオードドックスな味わいが人気。燗でも冷やでも楽しめる。



■ 場 大崎市古川七日町3-10
☎ 0229-22-0335

大崎地酒 カタログ

一ノ蔵

発泡清酒
すず音
300ml 815円
スーパークリング日本酒のバイオニア。きめ細かな泡が口内で弾け、甘酸っぱい味わいと調和する。



■ 場 大崎市松山千石字大櫻14
☎ 0229-55-3322

浅勘酒造店

ブルーベリー^{リキュール}
500ml 1,571円
鳴子産のブルーベリーを吟醸原酒に漬けたりキュール。



純米吟醸
酔舞
1.8L 2,933円
地元の山田錦100%使用。口当たりはソフトで後味スッキリ。米の旨みがいきている。



■ 場 大崎市古川矢目字北谷地87
☎ 0229-26-2255

森民酒造店

森泉純米生原酒
しづぽたんま
720ml 1,780円
糀の香りが心地よく広がる生の良酒。フレッシュな味わいが人気。冬季限定。



特別純米
もりいづみ
720ml 1,500円
精米歩合60%の低温発酵。じっくりと米の旨味を醸し出した、味に幅のある濃甘口。



■ 場 大崎市岩出山字上川原町15
☎ 0229-72-1010

大崎が誇る日本酒

世界農業遺産に認定された「大崎耕土」が広がる米どころ大崎には、全国に誇る日本酒が勢揃い!

日本酒ペアリングとは?

日本酒と相性の良い食材や料理の組み合わせのこと。香り分子が共通する食材を組み合わせることで、新しいおいしさを発見できるという考え方をベースになっている。料理に合う日本酒を選んだり、日本酒をさらにおいしくする料理をイメージしたり、日本酒の楽しさ方が広がる!

ちょっとしたコツをおさえるだけで、日本酒がもっとおいしく味わえる!

日本酒ペアリング講座

大崎生まれの食材 & お酒で楽しむ

ラベルを見ないで

お酒の香りと味を嗜む

まずは銘柄やお酒の種類にとらわれず、自分でお酒そのものの味と香りを確かめてみましょう。ペアリングにはワイングラスが最適。

大崎は日本酒ペアリングにぴったり!

広大で肥沃な大崎耕土が「サニシキ」や「ひとめぼれ」を生んだ米どころ大崎には、全國に誇る銘酒を揃えた蔵元が点在。また豊かな自然に育まれた食材やこだわりの特産品、発酵食をはじめとする豊かな食文化があるので、バラエティ豊かな日本酒ペアリングが楽しめる!

step.3

ラベルで精米歩合と米の産地をチェック

テイスティング後にラベルを見

て、自分が感じた味や香りを確認したら、よいよペアリング

を口に含み、自分の感性に合

うかを確認しましょう。



step.2

お酒を口に含む

料理を食べてから

お酒そのものの味と香りを

再確認

米の磨き具合を示す

地を知るのももちろん。

精米歩合はもちろん、米の産

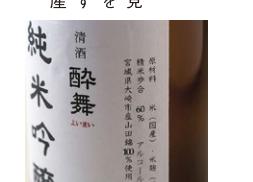
地を知るのももちろん。

ワイングラスが最適。

テイスティングには

ワイングラスが最適。

step.1



古川漬けとクリームチーズのディップ

漬物特有の塩氣と香りを持つ古川漬けと、コクのあるクリームチーズを合わせたディップは、発酵食品同士の相性が良い一品。艶やかな香りを感じる純米吟醸との組み合わせは、クセになる味わい。



湯葉重ねとうふきいちご ドレッシングとオリーブオイル添え

チーズのようにクリーミーで濃厚な豆腐に、甘酸っぱいいちごドレッシングや、塩とオリーブオイルをかけていただく前菜。米の旨みがいきたお酒の奥深さが、料理の酸味によって引き出されてくる。



ベーコンと山芋のしそ巻き

田尻産ベーコンのスモーキーな香りや、しその独特な香りにも負けないのが、米の存在感が強く、どっしりとしたフルボディの純米酒。動物系の食材との相性が良いので、ベーコンを使った料理にはぴったり。