

令和四年 銘酒頒布会
実施要項

3月頒布時にもれなく進呈
PRESENT



喜多方味噌ラーメン3食
末廣酒粕入スープ使用

頒布日程

2022年1月・2月・3月
(毎月1回 計3回)

発送日は各月、下旬から末頃の予定。
お届けは発送より
1日~3日後を予定しております。
※お届け日は地域によって異なります。ご了承ください。

頒布価格

一括 9,000円(税込)
〈毎月 3,000円×3ヶ月(税込)〉

お申し込み締切

2022年1月7日(金)

令和四年
銘酒頒布会

末
S U E H I R O
廣

香りと味わい



「香り」と「味わい」

日頃より「末廣」をご愛飲頂き、誠にありがとうございます。
 日本国内でも猛威をふるい続ける新型コロナウイルスの影響で、我々の生活様式も大きく様変わりしました。本当に少しずつではありますが回復の兆しがみえつつも、皆様方におかれましては大変な思いの中での生活となり、そのご苦労拝察致します。
 そういった中ではございますが、本年度の頒布会についてご案内致します。
 今回のテーマは「香りと味わい」。「吟醸香」という言葉もあることから、一般的には「吟醸」と名の付くものは第一に香りにこそ大きな特徴があり、その香りのタイプや強弱はお酒によって異なります。時には吟醸酒でなくても香りを強く感じられるお酒もあります。一方

でそれ以外のお酒、例えば「純米酒」の場合は香りよりもその味わい自体を楽しむものも多く、こちらはその飲用温度によっても印象が大きく異なってきます。
 今回は毎月、香りに特徴があるお酒と味わいを楽しむお酒を1本ずつお届けします。その明確な違いをお楽しみ頂くため、「香り」は吟醸酒を中心に、「味わい」は適度に熟成をかけた純米酒という構成になっており、お酒の名前にある漢数字はそれぞれの精米歩合を示しています。
 なお、3月頒布時には簡単なアンケートを同封しますので、ぜひ感想をお聞かせください。



香 五十

味 六十

香 七十三

味 七十

香 六十

味 六十

(720ml詰)1本
 福島県オリジナル酒米「夢の香」を使用したお酒。
 香りのタイプとしてはカブロン酸エチル(吟醸香を構成する成分)の香りが強いので、リンゴやイチゴのような香りを感じられます。この香りは全国新酒鑑評会で出品されるお酒の現在の主流とされており、キレイな酒質との相性が非常に良く、そのため純米大吟醸スベックでのお届けとなります。

(720ml詰)1本
 60%まで精米した純米酒に程良く熟成をかけた。酒粕などを土壌に混ぜ、自然そのままの有機農法で栽培された酒造好適米を使っており、爽やかな酸味が口中を滑らかに流れていきます。
 冷やしてもおいしく召し上がれますが、ぬるめの燗をお勧めします。

(720ml詰)1本
 自社オリジナル酵母を使用したお酒。
 近年ではこの酵母をあまり使っていないため非常に貴重なお酒となります。
 香りのタイプとしては酢酸イソアミル(吟醸香を構成する成分)の香りが強いのが特徴で、バナナのような香りを感じられます。精米歩合としてもあまり磨いていないということもあり重厚な味わいも印象的ですが、香りとのバランスもとれています。

(720ml詰)1本
 熟成感たっぷりの純米酒です。やや辛口でコクのある味わいが特徴です。
 冷やして、もしくは熱めの燗をお勧めします。
 濃い目の食事との相性は抜群です。

(720ml詰)1本
 現在吟醸酒の香りとして挙げられるタイプは2種類(酢酸イソアミル、カブロン酸エチル)であり、酵母の種類によってどちらのタイプの香りが主に出るかが異なります。このお酒は、異なるタイプの香りが出る酵母を2種類ブレンドして醸すお酒です。設計としてはバナナのような香りを主体とする予定ですが、造ってみてのお楽しみ。ご期待ください。

(720ml詰)1本
 山廃酛で醸した純米酒。
 丸みを持った口当たりで、甘味と酸味が程よく調和した味わいです。
 燗、特に熱めの燗をお勧めします。
 あらゆる料理と合わせられる万能選手です。