株式会社　志太泉酒造

「とろいわし缶詰」「とろさば缶詰」「にゃんかっぷ　純米吟醸」とのティスティング

「とろさば缶詰」と「にゃんかっぷ純米吟醸」

缶　開封前

「にゃんかっぷ　しだいづみ」の中身は純米吟醸酒です。落ち着いた吟醸香ときれいで爽やかな味わいが特徴です。「とろさば水煮缶」は濃厚な鯖の旨みがあり、適度の塩味が心地よく、極めて新鮮な鯖が原料のためクセや臭みは感じられません。水煮缶

五百万石100%使用
精米歩合55%
静岡県酵母NEW-5使用
日本酒度　約+4.0　酸度　約1.3
杜氏　西原光志（能登）

缶　開封後（上品な香りあり）

というシンプルな調理は、より素材の質が問われる事を認識させられます。お酒の後に「さば缶」を食べると、淡麗な酒に旨みを補完するような感覚があります。逆に「さば缶」を食べた後、お酒を飲むと口中がすっきりしてさらに食もお酒も進みます。いわばリセットする役割を果たします。また冷えた状態から常温に近づいてくるとお酒もよりまろやかになってきます。この温度帯と鯖の油との相性は最高です。お燗でも美味しいです。

かぼすと盛り付け（皮目もきれい）

ひとひねりして、「かぼす」を少し搾りかけてみました。不思議なことに鯖寿司のようなテイストになります。柑橘系の酸がさっぱりと鯖缶を引き締めます。お酒との濃淡は拮抗し、この組み合わせもまたお酒が進みます。お酒の酸と柑橘の酸を比較しながら味わうのも一興です。

同じように大根おろしや青ネギ、味ポン酢と組み合わせても、「にゃんかっぷ」を味わい深く楽しめます。

「とろいわし缶詰」と「にゃんかっぷ純米吟醸」

缶　開封前

「とろイワシ水煮缶」は、「さば缶」と比較すると、少し淡泊ですが、やはり濃厚なイワシの旨みがあります。クセや臭みは全くありません。「さば缶」が美味しさ全開なら「イワシ缶」はじわじわ美味しいという感覚です。イワシそのものの滋味がしみじみ感じられます。

「にゃんかっぷ　しだいづみ」も派手な酒だけで完結する味わいではなく、食べ物といっしょに飲んでこそ真価を発揮するお酒です。

缶　開封後（青魚の油EPA・DHA豊富）

「イワシ缶」も最高のおつまみとなります。また、かぼすを少し搾って清涼感を加えても、上質な醤油を一滴垂らしてもその微妙な味わいの変化が楽しめます。またそれぞれの味わいに「にゃんかっぷ　しだいずみ」は美味しいです。

日本酒は、個々の味わいに懐深く対応していくところに面白さがあるのではないでしょうか？

かぼすと盛り付け（骨も美味しい）

志太泉酒造は、南アルプスの伏流水を仕込水に用いて、水の良さ、米の個性をナチュラルに引き出す酒造りを目指しております。「にゃんかっぷ　しだいづみ」もかわいいだけでなく、美味しい食べ物やお酒が大好きな方に納得してお飲み頂く酒でなければならないと考えております。

静岡県藤枝市宮原423番地22の1
株式会社　志太泉酒造
電話　054(639)0010
FAX　054(639)0777