

# うまい 日本酒の 選び方

葉石かおり 著

100 酒蔵  
200 銘柄を  
徹底紹介!



全200銘柄の〈あわせたい料理〉を紹介

はちのへしゅぞう  
八戸酒造 株式会社

青森県

所在地 〒031-0812 青森県八戸市大字湊町字本町9 創業年 1775年(安永4年)

むつはっせん  
陸奥八仙 大吟醸

【味わいの特徴】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、ほどよい辛味を含んだ大吟醸。



| Data    |                          |
|---------|--------------------------|
| 使用酒米    | 麴米 華想い<br>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    | +1.0                     |
| アルコール度数 | 16度                      |
| 価格(税込)  | 4合瓶 3,564円<br>一升瓶 7,020円 |

適温

冷やしてワイングラスで

あわせたい料理

イカのウニ和え、パパイヤとサーモンのサラダなど

美  
濃  
爽  
デ  
爛

むつはっせん  
陸奥八仙 いさり火 特別純米

【味わいの特徴】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「魚介類にあう酒」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味をきちんと内包。旨味を主軸に五味のバランスがとれたスッキリとした中辛口酒。ほどほどの余韻が心地よい。



| Data    |                          |
|---------|--------------------------|
| 使用酒米    | 麴米 華想い<br>掛米 華想い         |
| 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    | +6.0                     |
| アルコール度数 | 16度                      |
| 価格(税込)  | 4合瓶 1,458円<br>一升瓶 2,808円 |

適温

冷やして〜ぬる燗で

あわせたい料理

イカ刺し、サバの塩焼きなど魚介類と

美  
濃  
爽  
デ  
爛

造りへの  
こだわり

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。