

純米酒

竹林 ふかまり

落ち着いた香りは、香木のよう。
辛口の味わいの奥に、深くなめらかな甘さも僅かに。
玄米を口にするような味の充足感。
噛めば噛むほど、飲めば飲むほど、
旨味が口中に広がります。

室温から燗酒で、
冷やさずにお飲み頂くのが
お勧めです。(18 ~ 55 度)

原 材 料：自家栽培 山田錦
精米歩合：60%
1800ml / 720ml / 300ml

「ふかまり」と相性の良い料理

ローストビーフ



ブルーチーズ



深い味のある「ふかまり」は、インパクトある素材も充分に受けとめます。熟成感のあるローストビーフとソースのような重厚な味わいの一品でも、「ふかまり」の濃い米の旨味が重なりあって、ローストビーフをより重層的に味わうことができます。

「ふかまり」の微かに蜜を感じさせる穏やかな香りは、特徴的な匂いのブルーチーズとも抜群の相性です。ブルーチーズの刺激的な味わいを、「ふかまり」の複雑で厚みあるどっしりした旨味が優しく包み込み、まろやかなコクと独特的の風味が渾然一体となって味わえます。

■その他の相性の良い料理

レバーのパテ

鴨胸肉のロースト

鰻の蒲焼き

骨付き仔羊ロースの香草焼き

ブリの香草パン粉焼き