

日本酒

三浦酒造株式会社

豊盃 特別純米酒

×

あおりりんご
シラップ漬け
(リンゴジュース)

豊盃 特別純米酒

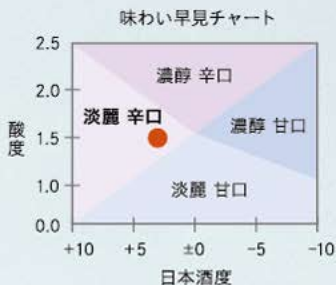
原料米 豊盃米

精米歩合 麴米55%、掛米60%

アルコール度数 15度

日本酒度 +3.0

酸度 1.5



三浦酒造株式会社

〒036-8316 弘前市石渡5-1-1

Tel.0172-32-1577

<https://houhai.co.jp/>



津軽育ち(美酒 × フルーツ)

同じ津軽の風土が育んだからなのでしょう。弘前をはじめ津軽地方で醸される日本酒の多くは、まるで家族のようにりんごと自然に馴染む感があり、とりわけ「豊盃 特別純米酒」はそれが際だっているように思えます。りんごは皮付きのままがぶりでもいいのですが、煮りんごならさらに親密度がアップ。りんごジュースで炊いたこのシラップ漬けで、ぜひ感動を味わってみてください。料理に仕立てるなら、りんごと相性のいい豚肉のソテーにこのシラップ漬け、あるいはりんごジャムを添えると、豊盃をやさしく引き寄せます。(山内)



あおりりんご シラップ漬け
(リンゴジュース)

合同会社あおなび(青森市)