

日本酒

株式会社菊駒酒造

菊駒 純米酒

×

なんばんみそ甘口

+

太子納豆

キレ、コク、深み × 伝統の味

五戸地方の伝統料理であるなんばんみそが化けるのです。大粒の納豆と合わせ食べてもクセになりそうな味なのですが、この純米酒とでは、なんばんみそのために造られたのかと思うほどの相性。キリッとした飲み口に、喉を通る時にコクを感じる不思議な味わいで、熟成した秋には一層の深みを感じます。ピリッとした辛さと濃い中に甘さを感じる醤油もろみのなんばんみそと合わせると、高級感とエレガントさに包まれます。(下池)

菊駒 純米酒

原料米 華吹雪

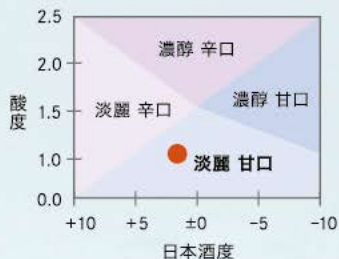
精米歩合 60%

アルコール度数 15度

日本酒度 +2.0

酸度 1.1

味わい早見チャート



なんばんみそ甘口

コムラ醸造株式会社(五戸町)

太子納豆

太子食品工業株式会社(三戸町)

株式会社菊駒酒造

〒039-1554 三戸郡五戸町字川原町12

Tel.0178-62-2323

<http://www.kikukoma.com/>