

~值得用红酒杯品鉴的日本酒~

美酒礼赞

Vol. 12

丰岛屋

地址：长野县冈谷市本町 3-9-1
电话：0266-23-1123
<http://jizake.miwatari.jp/>

- 酒精度数：17度 ●精米度：70% ●日本酒度：+2
- 酸度：1.7 ●米：合约栽培米米代、白桦锦
- 容量：720ml ●价格：1155日元（含税）



丰香 纯米原酒 纯正

●撰文/叶石熏（评酒师）摄影/长尾迪



年轻酿酒师的品位之作

接上一期的内容，这次我们来介绍来自酒王·丰岛屋的另一个品牌“丰香”。以前，该酿酒工厂的主要品牌是“神渡”，然而近年来限量发售的“丰香”也开始投放市场。该酒以“带出大米美味的低温发酵加上酿酒师独有的酿酒数据”酿造而成，内含属于年轻人的感性，推出之后马上就获得了年轻一代的欢迎，成为了与“神渡”比肩的人气商品。其标签设计朴实无华，彰显了酒坊毫不动摇的强大自信。

在数种酒品中，酒坊推荐了“丰香 纯米原酒 纯正”这一款。在将这款精心

酿造的酒注入玻璃杯的瞬间，一股几近妖艳的光泽映入了我们的眼帘，同时一缕成熟水果独有的香气萦绕不散。其酒质晶莹剔透、充满生机，更可在任何温度带下饮用。甫一入口，感受到的是一股甜甜的味道，而就当我以为它会慢慢转变为酸味的时候，却悠然地传来一股辣味。虽然是原酒，但却没有那种刺喉的酒精感，它所带来那种空明、通透的感觉完全可以与大吟酿比肩。其物美价廉和富有包容性的口味，都使它与各种料理的契合度提升到一个全新的境界。

与这种浓郁的水果香味最相配的是醋渍的苹果泥和鲷鱼。酸味与水果味在

口中融为一体，两者所隐含的味道随之提升到最大限度。比较特殊的搭配有干炸扇贝配野泽菜（雪菜）鞣沙司。以酒坊所在地长野县的名产——野泽菜（雪菜）的鞣沙司代替西式泡菜，将其淋在热气腾腾的干炸扇贝上。绝佳的美味可以让你在不知不觉中酒杯见底。流淌着年轻人血液的“丰香”美酒可与各种料理完美配合。

乘着时代之风而来的“丰香”美酒势不可挡，它必将冲破“地产酒”的约束，在一个更大的舞台上绽放出耀眼的光芒。