

11年連続No.1  
12年目から殿堂入り!



## 西の開 手造り純米酒 (大分県国東市)

鰻に合う酒殿堂入り! 冷やでよしぬる燗でよし、上質の甘旨酒

審査員のコメント

- 米由来の香りや甘味、やわらかな口当たりが鰻を包み込み、鰻重そのものを表現しているかのようなマリアージュ
- とろける甘さと酸のバランスが好相性で、元々美味しい酒と鰻が更にワンランク上の味わいになる。まさに殿堂入りの酒。
- 鰻の強さと濃さを包み込む感じがこの酒の凄さと感じる。
- 鰻の繊細な味わいが溶け合う相性。酒も鰻も旨くなる。

米本来のまろやかな旨さが活きる純米酒。お燗にすると、純米らしい良い香りが口中で広がり、鼻から抜けていきます。しっかりとした味の料理を引き立て、食中酒としての力を発揮します。

720ml ¥1450  
300ml ¥700

[分析値]  
アルコール度数 15度  
日本酒度 -1.5  
酸度 1.4  
アミノ酸度 1.6  
使用米 ヒノヒカリ (大分)  
八反錦 (広島)



## 梅錦 酒一筋 (愛媛県四国中央市)

鰻を包み込み受け止める

審査員のコメント

- 酒の旨味が濃く、鰻と好相性。酒と鰻がどちらも美味しく感じられ、主従なく対等な関係。
- 少しまったりとしたやわらかな口当たりが皮目の食感とよく合う。大らかな米の旨味が鰻の味わいを優しく受け止める。
- 酒のややカラメル感と香ばしい香りと甘味が焼いたタレに合い、包み込んでくれるような印象。

濃厚な香り、なめらかな飲み口とコク。梅錦の「黒ラベル」純米吟醸原酒

この酒で真価を発揮したという梅錦の原点、濃醇な香りとなめらかな飲み口とコクのある逸品。

720ml ¥1700

[分析値]  
アルコール度数 16度  
日本酒度 +0.9  
酸度 1.7  
アミノ酸度 1.1  
使用米 山田錦