

しち ほん やり
七本鎗

たま さかえ
 純米 玉栄(14号酵母)

純米酒
 から
 この一本

滋賀の酒米・玉栄を60%に精米した純米酒。ほどよい味の幅とリッチな酸に加え、野性的なニュアンスがあり、後味はスパッと切れる。冷酒で飲むと、ごつくて筋肉質な男らしい印象。燗にすると輪郭がくつきりとして、さらにメリハリが出る。牛肉や豚バラなど脂のある肉料理の味をいかすが、特に黒胡椒のきいたペッパーステーキなら最高。ブルーチーズにも合う。

特定名称:純米酒	アルコール度:15.8度
原料米:玉栄	日本酒度:+5.0
精米歩合:60%	酸度:1.8
酵母:きょうかい1401号	蔵元:富田酒造(滋賀県)
価格:1800ml/2400円、720ml/1200円	

蔵元推薦の飲み方 冷酒 △ 常温 ○ ぬる燗 ○ 熱燗 ○ ロック —

この肴! ペッパーステーキ



パンチのあるステーキを
 男前の酒が受け止める
 豪快な旨さを堪能!

- ほかに合う肴
- 豚バラの煮込み
 - 牛肉としらたきの煮物
 - ブルーチーズ
 - 燻製玉子



酒 肴
 濃・穏 × 濃