

醸造

六歌仙 純米吟醸 出羽の里

■概要

特徴

「出羽の里」は山形県で開発した酒造好適米で、大粒米、低タンパク性の性質が優れています。心白と呼ばれるデンプン組織が大きく、低精白（精米歩合60~70%）でも、高品質の酒質を実現することが可能です。生成酒はアミノ酸も少なく、きれいで飲みやすい酒質になりやすく、熟成すると味の巾も得られ、秋上がりする酒質が期待できます。

関わり方

技術相談

開発時期

平成28年3月

担当

食品醸造技術部



■企業情報

企業名

株式会社六歌仙

所在地

山形県東根市温泉町3-17-7

TEL

0237-42-2777

URL

<http://www.yamagata-rokkasen.co.jp/>

事業内容

清酒、酒粕

■企業さんより一言

山形県の酒造好適米『出羽の里』を100%使用した純米吟醸酒です。

香りは穏やかながら、出羽の里ならではのスッキリと清涼感のある味わいが広がります。食事の邪魔をしない優しい味わいは、食中酒に最適の逸品です。山形セレクション認定品です。