

## 醸造

# 大山 特別純米生酒 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

加藤嘉八郎酒造株式会社

#### 所在地

山形県鶴岡市大山3-1-38

#### TEL

0235-33-2008

#### URL

<http://katokahachiro.web.fc2.com/index.html>

#### 事業内容

清酒、酒粕

### ■企業さんより一言

ほのかな吟醸香と、口に含むと優しいお米の甘味と旨味が広がり、後味はキリッと引きしまります。

山形セレクション・GI認定酒です。