

醸造

純米大吟醸 山形讃香

■概要

特徴

「雪女神」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小さく、高精白(精米歩合35~40%)が可能のため、(純米)大吟醸酒に適した酒造好適米です。生成酒はアミノ酸も少なく、酒質はきれいですっきりとした味わいになり、大吟醸酒にふさわしい品格を実現しました。

関わり方

技術相談

開発時期

令和7年1月

担当

地域資源開発支援部



■企業情報

企業名

古澤酒造株式会社

所在地

寒河江市丸内3-5-7

TEL

0237-86-5322

URL

<https://furusawa.co.jp>

事業内容

清酒、焼酎、酒粕

■企業さんより一言

「雪女神」の純米大吟醸酒による県品評会において、上位の成績を獲得いたしました。上品で華やかな香りとフルーティな味わいのバランスが非常によく、国内外から非常に高い評価を頂いております。