



純米吟醸酒

竹林 かるやか

香りは華やか。軽い味わいにして、ほのかな甘み。
舌の上をホロホロと流れてゆく清冽な雫は、
あたかも深山に湧く甘露な岩清水を思わせます。

軽く冷やしてお飲み頂くのが
お勧めです。(8～15度)

原 材 料：自家栽培 山田錦
精米歩合：50%
1800ml / 720ml / 300ml

「かるやか」と相性の良い料理

牡蠣の酒蒸し



牡蠣に日本酒をふりかけて蒸した酒蒸しは、牡蠣独特の汐の香に富んだ風味を「かるやか」のさっぱりしたミネラル感が引き立てます。また「かるやか」の後味に残る微かな苦味が、牡蠣の濃くて複雑な旨味をいっそう深めます。

魚介類のマリネ



「かるやか」のなめらかですっきりした味わいは、サーモンやイカのなめらかな食感と淡い旨味や甘みと好相性。軽やかな酸味が柑橘果汁と相乗効果を発揮し、オリーブオイルのフレッシュ感を引き立てるため、マリネなどによく合います。

■その他の相性の良い料理

アクアパッツア

ボンゴレの Pasta

蟹のコロッケ+トマトソース

オリーブの実のハーブ漬け