

純米大吟醸酒

竹林 たおやか

香りは高く華やか。味は多く丸く、
なめらかな甘さ。香りと味が相まった、
その味わいは完熟のマスカットのよう。
葡萄を食べた後のような戻香が
しばし余韻となって残ります。

食前酒にお勧めです。
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：35%
1800ml / 720ml

「たおやか」と相性の良い料理

ホワイトチーズとブドウ



マイルドでクリーミーな白カビ系チーズが持つ、適度なアミノ酸とミルクのコク。口に残る余韻の長さをもつチーズの旨味が、「たおやか」の洗練された味と心地よく複合します。マスカット系のブドウを添えると、フレッシュな果実味が加わり、最高の組み合わせに。

マチェドニア



「たおやか」にはフルーツの自然な甘さがよくあいます。ベリー類、リンゴなど旬の完熟フルーツを、ミックスしてあわせ、「たおやか」を注ぐと極上のデザートに。そんなイタリア風のフルーツポンチと「たおやか」は、夢のような組み合わせになります。

■その他の相性の良い料理

白身魚のカルパッチョ
モッツアレラ、柿と洋梨、生ハムのカプレーゼ
白桃の冷製パスタ