



各 位

2023 年 4 月 4 日

## ワイングラスで飲んでほしい 純米大吟醸酒 黄金澤 蔵の華35 限定 300 本販売

4月1日、「酒おとどけ」から限定 300 本で、純米大吟醸酒『黄金澤 蔵の華35』を販売いたします。



1598 年長野県で創業した綿半が運営する酒通販サイト「酒おとどけ」と、日本最古の産金地・涌谷の地にて創業し、日本酒の製造・販売を行う川敬商店との企画により、長野県発祥 701 酵母と宮城県産蔵の華(米)100%のコラボレーションが実現しました。

女性杜氏(とうじ)の由倫さんが、若い女性にも気軽に美味しく日本酒を楽しんでもらいたいと、歴史ある技術とフルーティでスッキリした味わいの酵母を融合させ、純米大吟醸酒『黄金澤 蔵の華35』ができました。大量生産ができない繊細な味・香りを、ワイングラスで是非ご堪能ください。



純米大吟醸精米歩合 35%



仕込



長野県発祥 701 酵母

### ■味の特徴

ワイングラスで飲むと、精米歩合 35%まで磨き上げた濃厚かつフレッシュな薫りが上品に広がります。口当たりは甘露のような甘い香りとサラリとした舌ざわり、後味はスツと流れるように爽やかにきれていきます。大変飲みやすく、普段日本酒を飲まない方でも美味しくいただける一品に仕上がりました。



## ■おすすめペアリング

・春～夏の淡白な白身魚との相性は抜群です

鱈(さわら)・鯛(たい)・鰹(かつお)・鰯(あじ)・鮭(めばる)・白子(しらこ)・鰾(かれい)

・和食より洋食に合います。白ワインと同じようにお楽しみいただけますので、是非ワイングラスに注いでフルーティな香りと共にお楽しみください

・春菊のサラダなど香りの強い野菜を使った料理にもおすすめです  
また、フルーツに合わせると、フルーツの甘みで日本酒の酸味がたちます

### おすすめペアリング

春～夏の淡泊な白身魚におすすめ



鯛のお刺身



白子



フルーツサラダ



アックアパツツア



春菊のサラダ



さわらの塩焼き

酒おとどけ 本店

<https://paytouch.jp/shop/pages/1008/koganesawa.aspx>

酒おとどけ 楽天店

<https://item.rakuten.co.jp/sakeotodoke/4589458477818/>

酒おとどけ yahoo 店

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/sake-otodoke/>

黄金澤 蔵の華35

はこちら▼



#### 【サイトに関するお問合せ】

○綿半酒類株式会社

住所 長野県佐久市猿久保785-10

Email [sakeotodoke@watahan.co.jp](mailto:sakeotodoke@watahan.co.jp)

#### 【IRに関するお問合せ】

○綿半ホールディングス株式会社 広報室

住所 東京都新宿区四谷1-4

TEL 03-3341-2766 FAX 03-3341-1044