

〈吟醸酒 吟麗〉

暑い日が続いております。
この時期に、吟醸酒「吟麗」
はいかがでしょうか？十日町
産の酒米「五百万石」を55
%まで精米して醸したお酒で
す。さっぱりとした呑み口の中
に穏やかな旨みが味わえるお
酒です。今の時期、冷やして
お召し上がりください。



いつもありがとうございます



例年より暑く感じるこの頃です。今年は葛の
生命力に脱帽です。山に行くと、葛のつると
大きい葉が行く手を阻みます。鎌で切っては
奥の林に投げ込みます。極めつけは竹に絡
まり、竹を弛ならせて地面に着地です。そこか
ら又這いずってテリトリーを広げます。仕方が
ないので三人がかりで竹を伐採しました。来年
は早くに草刈りです。 8月26日

〈縄文の響〉

純米吟醸酒「縄文の響」は「亀
の尾」という貴重な酒米と「越淡麗」
で造られたとても存在感のあるお酒
です。口の中できょころと、ころがして
いただくと「おいしい！」という言葉が
聞かれます「亀の尾」のお米の旨さ
が素直に出ているお酒です。「吟麗」
とは甘辛の点で対極にありますが、
それぞれに異なる旨味があります。
是非、両方のお酒を味わってみてく
ださい。

