

広島の「地酒セブン」とオススメおつまみ



美和桜特別純米酒 雄町（おまち）

（美和桜酒造有限会社）

雄町らしいスッキリ感と、味わいのバランスが良い酒。
程よい酸味とふくよかな米の旨味



やまなみほうれん草のおひたし 揚げスルメ乗せ

厚みと力強い酸味のある飲み応えのあるお酒と、おひたしの旨味がうまく合わさり、お酒の味わいがさらに広がります。



天寶一 純米吟醸 ローズマインド

（株式会社 天寶一）

ほのかな柑橘系の香りとマイルドな飲み口。
花のような穏やかな香りとワインを思わせる甘酸っぱさ。



福山産アスパラガス梅肉和え

アスパラガスをさわやかな梅肉とオリーブオイルで和えました。ローズマインドの柑橘を思わせる香りとさっぱりとした酸味が合わさったみずみずしさを感じます。



富久長 海風土（シーフード）純米酒

（株式会社 今田酒造本店）

レモンのような爽やかな飲み心地。キリッとした酸味と日本酒らしい柔らかな後口が、牡蠣や魚介のおいしさを引き立てます。



鯛の昆布締め ふき味噌ドレッシング

甘くコクがたっぷりで、ほんのり苦味を感じる味わいは、爽やかでジュシーな飲み口の海風土と相性がぴったりです。



龍勢 ゆらぎの凧 一八反35号一

（藤井酒造 株式会社）

白桃のような透き通った甘美な香り。なめらかな旨味と透明感のある、優しい味わいで口に含むとふわっと甘みを感じます。



鯛の塩麹 広島レモン添え

肉厚な広島産の鯛の刺身に塩麹を和えました。レモンをたっぷりと絞ってお召し上がり下さい。爽やかな酸味と甘みが広がります。



賀茂泉 造賀純米酒

（賀茂泉酒造 株式会社）

キメ細やかで柔らかな口当りとふくらみがあり、米の旨味が感じられます。
香りは控えめでほんのり甘く優しい飲み口



黒瀬牛とサムライネギのサツと煮

旨味たっぷりの黒瀬牛のバラ肉とサムライネギを優しい味付けで煮立てました。賀茂泉のお米のコク柔らかな口当たりとお肉の脂の甘さがホッとする組み合わせです。



蓬菜鶴 焼きかきに一途な 純米酒

（株式会社 原本店）

りんごの香り、爽やかな酸味。
醗酵技術から生み出されたなめらかな酸味の純米酒に強炭酸の爽やかな飲み口



牡蠣の酒蒸し梅生姜あんかけ

クリーミーで甘みのある牡蠣にさっぱりと風味感じる餡をかけました。
蓬菜鶴の芳醇な甘い香りと爽やかな酸味は濃厚なコクの牡蠣との相性がぴったりです



一代弥山 スパークリング

（株式会社 サクラオブルワリーアンドディスティラリー）

マスカットや桃を思わせるやさしい吟醸香に柑橘のトーン。辛口の酒質でかな酸味の純米酒に強炭酸の爽快な泡。



大野アサリとワケギの酢味噌和え

味噌は新庄味噌を使用。
大野産の旨味の濃いアサリを甘酸っぱくコクのある酢味噌で和えました。