



バラの花から採取した酵母を使用して酒造りをしています。



純米大吟醸 JUNMAI DAIGINJO

青煌 愛山 Saykoh Aiyama

Saykoh is a rare sake brewed using the yeast harvested from the flowers of the climbing rose. This yeast is used by only 30 breweries out of over 1400 breweries in Japan, with Saykoh being the only sake of the junmai daiginjo class. This yeast accounts for its very refreshing and refined taste. Saykoh is a truly unique sake, highly acclaimed in the sake industry.

青煌はバラの花から採取した酵母を使用して酒造りをしているのが特徴です。この花酵母は全国に1400以上ある酒蔵の中でも、花酵母研究会に所属している30蔵しか使用出来ず、お酒は非常に爽やかで品格漂う味わいに仕上がります。純米大吟醸でつるばら酵母を使用しているのは「青煌」のみ。世界唯一の日本酒です。

Grade/Classification	Junmai Daiginjo
Volume	720ml
Polish rate	40%
Alcohol content	16%
SMV / Dryness	±0
Acidity	1.7
Rice	Aiyama
Brewery	Takenoi Brewery
Place of origin	Hokuto-shi, Yamanashi Pref.
Type	Kunshu (Aromatic)
Recommended Serving Temperature	5 - 15°C

Fragrance	Calm	☆☆☆☆★	Fruity
Sweetness / Dryness	Sweet	☆☆★☆☆	Dry
Fullness	Light	☆☆★☆☆	Full
Acidity (taste)	Low	☆☆★☆☆	High
Savoriness	Low	☆☆★☆☆	High
Refreshingness	Low	☆☆★☆☆	High
Taste complexity	Simple	☆☆★☆☆	Complex

Food Pairing Suggestion (s)

Cheese, grilled fish, sushi, sashimi, tempura, fish carpaccio, truffles, fruits, etc.

Aroma

A fragrance that is both sweet and refreshing.

Taste

A mild sweetness at first that gradually transitions into Aiyama's signature taste.

特定名称	純米大吟醸
容量	720ml
精米歩合	40%
アルコール度数	16%
日本酒度	±0
酸度	1.7
原料米	愛山
製造元	武の井酒造
生産地	山梨県北杜市
酒質タイプ	薫酒
温度	5~15°C

香り	穏やか	☆☆☆☆★	華やか
甘辛	甘口	☆☆★☆☆	辛口
重厚さ	軽い	☆☆★☆☆	重い
酸味	少ない	☆☆★☆☆	多い
コク(旨味)	少ない	☆☆★☆☆	多い
スッキリさ(軽快)	低い	☆☆★☆☆	高い
味の複雑さ	シンプル	☆☆★☆☆	複雑

適した料理

チーズ、魚のムニエル、寿司、刺身、魚のカルパッチョ、天ぷら、トリュフ、フルーツなど。

主体となる香り

甘さと爽やかさを兼ね備えた香り。

具体的な味わい

軽めの甘さから愛山特有の味わいがじわっと広がります。