

YAMANASHI • HOKUTO



Tanizakura Brewery



Hong Kong International Wine & Spirit Competition 日本酒部門銀賞受賞。



JUNMAI GINJO
純米吟醸

粒粒辛苦 Ryuryushinku

Brewed fully using organic Yamadanishiki rice certified by the JAS and polished in-house. Its name, Ryuryushinku (粒粒辛苦) comes from a Han-era Chinese poem, symbolizing the work put into each grain that goes into this sake. Ryuryushinku won the Silver Award in the 2016 Hong Kong International Wine & Spirit Competition.

自社精米した JAS 認証有機栽培米の山田錦を 100% 使用。米の一粒一粒を丁寧に仕込んだ純米吟醸酒。粒粒辛苦は漢詩の一節です。2016 年 Hong Kong International Wine & Spirit Competition 銀賞受賞。

Grade/Classification	Junmai Ginjo
Volume	720ml
Polish rate	55%
Alcohol content	15%
SMV / Dryness	+4.0
Acidity	1.7
Rice	Yamadanishiki (certified organic by JAS)
Brewery	Tanizakura Brewery
Place of origin	Hokuto-shi, Yamanashi Pref.
Type	Kunshu (Aromatic)
Recommended Serving Temperature	5 - 15°C, 20 - 25°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)

Salt-grilled fish, white-meat fish mousses, grilled fish, savory seafood, etc.

Aroma

A Ginjo fragrance reminiscent of the sweetness of bananas.

Taste

A clear savoriness taste characteristic of Yamada Nishiki rice. Moderately dry.

特定名称	純米吟醸
容量	720ml
精米歩合	55%
アルコール度数	15%
日本酒度	+4.0
酸度	1.7
原料米	山田錦 (JAS 認証有機栽培米)
製造元	谷櫻酒造
生産地	山梨県北斗市
酒質タイプ	薫酒
温度	5~15°C、20~25°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

魚の塩焼き、白身魚のムースなど淡白な素材を活かした料理など

主体となる香り

バナナを思わせる甘めの吟醸香

具体的な味わい

ほのかな吟醸香と米の旨味が味わえるやや辛口

山梨県・北杜

