

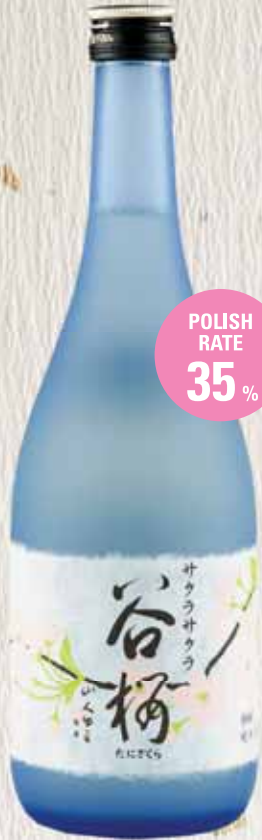
YAMANASHI・HOKUTO



Tanizakura Brewery



Hong Kong International Wine & Spirit Competition 日本酒部門最高賞受賞。



JUNMAI DAIGINJO
純米大吟醸

サクラサクラ
Sakura-sakura

Sakura-sakura is a Junmai Daiginjo brewed with a 35% polish rate using only JAS organic certified Yamadanishiki rice. It is carefully brewed in a traditional sakabune (Japanese brewing trough). Its label is made from traditional washi (Japanese paper) produced in the town of Ichikawa Daimon, famous for its washi since medieval times. Sakura-sakura was the Grand Prix Winner for the Sake Division in the 2016 Hong Kong International Wine & Spirit Competition.

自社精米で35%まで精米したJAS認証有機栽培米の山田錦を100%使用し、昔ながらの酒槽(さかぶね)で丁寧に絞った特別な純米大吟醸。ラベルは市川大門の和紙を使用した贅沢な逸品です。2016年 Hong Kong International Wine & Spirit Competition 日本酒部門最高賞受賞。

Grade/Classification	Junmai Daiginjo
Volume	720ml
Polish rate	35%
Alcohol content	15%
SMV / Dryness	+5.0
Acidity	1.5
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)
Sashimi, sushi, delicate seafood, tempura, Fruit, Dessert etc.

Aroma
A moderate ginjo fragrance with apple tones.

Taste
A refreshing taste which is moderately dry and highlights the savoriness associated with rice.

特定名称	純米大吟醸
容量	720ml
精米歩合	35%
アルコール度数	15%
日本酒度	+5.0
酸度	1.5
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
刺身、寿司等さっぱりとした和食、魚介、天ぷら、フルーツ、デザートなど

主体となる香り
程良いりんご系の吟醸香

具体的な味わい
程良い吟醸香があり、すっきりとした中にも米の旨味が感じられるやや辛口

山梨県・北杜

