

第3回 日本酒を楽しむ会 真澄&広島県

今回は、「広島県」とのマッチング！第2回目のアンケートの中で、「広島県」のお酒が飲みたいとの声が多かったことを思い出して、&広島県となりました。迎える諏訪の地酒では、宮坂醸造の宮坂専務のより、酒蔵の歴史や諏訪地域のお酒と広島県のお酒の深いつながりを聞き出すことが出来ました。帰りにはお土産に広島県因島特産の「青色レモン」頂きました。



[会の様子はこちら](#)

本日のお酒 広島県の地酒

銘柄	酒造名	原料米	日本酒度	酸度	精米歩合
白牡丹 純米吟醸	白牡丹酒造	山田錦	-2	1.6	-
加茂鶴 純米吟醸一滴入魂	加茂鶴酒造	八反錦	+3	1.4	60%
亀齢 純米吟醸八反錦	亀齢酒造	八反錦	+4	2.4	50%
加茂泉	加茂泉酒造	山田錦	+2	-	50%

諏訪の地酒

銘柄
熱燗
銀撰 真澄

純米吟醸 山廃造り
古酒(1999)

純米酒
奥伝寒造り

今回の肴 = 広島名物

サヨリの一晩干し
あじタコ
カキのからし漬け
広島菜漬
あかむらさきのおにぎり
みどりレモン

今回の肴 = 広島名物

ワカサギの揚げ春巻き アジアン&イ!
するめイカのおつまみ スナック アリ!
豚の信州みそ煮込み れすとらん割烹
Salade le mout yatugatake (八ヶ岳の
松尾のおつけもの

[\[諏訪サブリ\]](#)