

# 鳥せいのお酒は？

「裏面のお酒ができるまで」で説明した日本酒、  
「鳥せい」では、こんなお酒が飲めます

- \* **たれ口** 搾り機の口から出てきたお酒をそのまま味わえます。酵母菌が出す炭酸ガスが(11~4月) わずかに残っているのも何の手も加えていないから、**深い味わい、搾りたての香り**が特徴です。(搾りによって味は多少変化します) アルコール度数も、無調整で 他のお酒に比べて高いので 呑みすぎには注意！ 必ず水を横に置いて！(度数はほとんどが19~20度です)



- \* **原酒** 出来立てのお酒を一度濾過しています。ごく少量の活性炭を入れて濾過することによって、不純物を取り除き 熟成をさせずに生のまま冷蔵保存します。たれ口と同じく、**深い味わい搾りたての香り**が特徴ですが、たれ口より、整った口当たりになります。



- \* **松の翠**<sup>みどり</sup> お米を半分以上削って、良い香りを出すために低温で長期間発酵させる 特別の仕込み方(吟醸仕込み)をした純米大吟醸酒です。お料理との相性を大切にしていますので、ひと夏熟成させ味を調べてから、瓶詰めしています。



- \* **花清水** 酒造好適米「山田錦」を100%使用し お米を60%精米(40%削って)した吟醸酒です。搾った時のアルコール度数そのままの**原酒**です。(17度) 香りを大切にしていますので、搾ってすぐに瓶詰めして冷蔵保存しています。



- \* **鐵齋**<sup>てっさい</sup> 蔵人たちが、「自分が飲むならこれが一番」といって造ったお酒です。65%精米して、吟醸酵母を使い、辛口でキレの良いお酒に仕上げました。熟成の工程をふんで、更に、バランスの取れたお酒になっています。燗酒は、どんな料理とも相性の良い、蔵人一押しのお味です。(冷酒も！)



- \* **水のしらべ** 精米60%の吟醸酒です。熟成の工程で、更に繊細で飲みやすく、最も軽快で滑らかなタイプのお酒に仕上げました。**野菜料理等**のあっさりした料理との相性が抜群！ 本当に**飲みやすいお酒**です。(アルコール度14.5%)



- \* **かくや姫** やや甘口の口当たりの良い純米酒(アルコール度14.5%精米60%)です。甘口のお酒は、甘さをあまり感じないように冷たくすると美味しいので 凍った竹筒に入れた、「竹筒入り」(1000円)をお勧めします。甘さが消えてスッキリした味になります。



- \* **柚子想い** 日本酒で造るカクテルは、アルコール感が全くしません。日本酒と天然柚子果汁に甘さを加えた「柚子想い」は、香りのよい柚子ジュースとしか思えない。柚子の薫り高いお酒です(アルコール度数6.5%)



ほかにも、たくさんの日本酒があります。鳥せいはサワーも全て日本酒ベースです。カクテルにしても美味しい日本酒も、お試し下さい。