



## 酒蔵・おすすめの逸品ご紹介

# 勲碧酒造(株)



水と酵母にこだわる酒蔵です。水は地下100mを流れる木曾川伏流水を、一切加工せず自然のままに使用。酵母は、控えめな奥行きのある香りと、深い味わいを醸し出す十号酵母のみを使用。社長自ら杜氏を務め、家族で少量仕込み、一本一本心を込めて醸し出します。

<http://www.kunpeki.co.jp/>

### 勲碧 純米大吟醸 杜氏渾身ノ酒

今期だけの番外酒。水と酵母にこだわる蔵元の「杜氏渾身ノ酒」。控えめな香りと深い味わいを醸し出す10号酵母を使用し、穏やかな吟醸香、米の旨味を上品に引き出したまろやかな味わいのお酒です。

### 勲碧 純米 美し稲穂旭 無濾過生原酒

原料米は愛知県江南市在住の稲山久男氏が丹精込めて生産された「旭」を使用しています。このお米は愛知県で、昔から作られていたお米で、近年改良した原料米が多い中の貴重なお米。「美山錦」「五百万石」のルーツと言われています。非常に背が高く、稲穂が垂れ下がった美しい姿が特に印象的。香りは心地よく、甘味を主体としながら、程好い酸味がバランス良く、するすると飲ませてくれます。旨みの奥深さを感じさせる純米酒です。

### 勲碧 桜酵母 五条川桜 特別純米 無濾過生原酒

天然桜酵母五条川桜を使用したお酒。天然酵母らしい柔らかなお酒に溶け込み、綺麗な香りで旨味充分な仕上がりです。