

【滋賀 富田酒造】

七本鎗 純米原酒14

「七本鎗」を醸す富田酒造は、地域らしさを強く追求する酒蔵のひとつとして注目を集めている。

「造り続ける者として、守り続けてきた者として、革新していく使命がある」と語るのは天文3年(1534年)頃創業の酒蔵を継ぐ、十五代蔵元富田泰伸氏。ヨーロッパのワイナリーや醸造所で研鑽を積んだことで、酒が土地を表現する「地酒」であることの価値を認識したという。

湖国、滋賀は美酒の国。富田酒造では、玉栄などの滋賀県産酒造好適米のみを使用。目ざすのは、穀物らしい旨みをしっかりと保ちつつ、飲み疲れせず素直に入っていく酒だ。

「七本鎗 純米原酒14」は14度とアルコール分低めで、食中酒としても最適。暑い日の午後にはきりりと冷やして、それだけで頂くのもいい。たっぷり満たした盃を口に運べば、滋賀のテロワールが香り立つ。



「やや低アルコールだが、
剣道を思わせる男っぽい硬派の辛口。
きりきりに冷やすのがよさそう。肴はタクアン」

太田和彦

しちほんやり じゅんまいげんしゅ14
¥1,500(720ml)
富田酒造/滋賀県長浜市木之本町木之本1107
☎0749・82・2013