

## 1. 残草蓬菜 由来

商品名の「残草（ざるそう）」とは地名で、蔵が「小字残草（こあざざるそう）」という土地にあった事に由来しているそうです。

### ■ 残草蓬菜 純米吟醸 出羽燦々50



■ 香りは上品な程度の穏やかな柑橘系の香り。

「出羽燦々」特有のリンゴのような味わいを感じられます。後味にかけて程よい酸味がさらりとやってきて、爽やかな喉越し。その中でも蔵元に特徴である米の旨みを堪能できる最高の逸品です。

飲酒適温： 冷酒～常温 お好みでぬる燗も！

1800ml 3,000円 (税抜)

720ml 1,500円 (税抜)

➡ 神奈川県愛甲郡 度数 : 15%  
➡ 愛川町田代 521

数量限定

➡ 大矢孝酒造 ➡ 日本酒度 : +5

### 残草蓬菜 純米 緑ラベル



残草蓬菜の定番アイテム。

仄かな穀物の香り。透明感あふれるスッキリタイプでありながら、米由来の穏やかな旨味と、円やかな柑橘系の酸が溶け込んでいる。

しっかりとした酸の存在を感じさせながらも、尖がりを感じさせない柔らかさが非常に好印象です。あわせる酒肴で様々な表情を見せてくれる様な万能型。

精米歩合：60% 日本酒度：+2 アルコール分：15%

1800ml 2,380円 (税抜)

720ml 1,190円 (税抜)

## 残草蓬萊 特別純米 (白麴ブレンド)

基本日本酒で使う麴は「黄麴」です。そこであえて焼酎で一般的に使われている「白麴」を使った酒造り、それをブレンドしたお酒です。

「白麴」を使うと、クエン酸ができ、この爽やかな酸味を感じる酒となります。まさに夏向きです。通常の大矢さんお酒よりはさっぱりとした香りを出しています。抜栓してすぐは、酸味と旨みを感じます。クエン酸由来の爽やか系の酸味が良く感じられる酒に仕上がっています。

お燗しても、この酸味はしっかりと残り、夏の燗酒にふさわしい仕上がりです。

レモンを添えたマリネ料理やレモン塩を使った豚肉のソテーなどに合わせて。又、夏野菜の煮びたしや塩サバなど、脂の乗った料理にもお酒が負けることなく、うまく料理を引き立ててくれます。

精米歩合：60% 日本酒度：+3 アルコール度：15



1800ml 2,500円 (税抜)

720ml 1,250円 (税抜)

## 昇龍蓬萊 特別純米(生酏ブレンド)

酵母は7号を使用し熟成ブレンドの特別純米酒となります。薄らと色合いを確認出来ながら、滑らかで軽いタッチがよく、スルスルと流れます原料米は山田錦と美山錦のブレンドです、純米を好きな人はど真ん中だと思いますよ。飲めば飲む程に旨味がジワジワと感じます。

やや香ばしい味わいは、和食全般に合います。俗にいう脱力系でダラダラ飲める純米酒です。

精米歩合：60% 日本酒度：+5 アルコール分：15%



1800ml 2,572円 (税抜)

720ml 1,286円 (税抜)