

# 「山麩純米マル飛シリーズ」 入荷いたしました

## 是非 ご賞味ください

### 飛良泉さんの「山麩純米マル飛」シリーズ

飛良泉さんの山麩純米マル飛シリーズが入荷しました。  
山麩というのは、醸造過程の山卸という作業を廃止して造った日本酒の事...  
そう聞くと普通の日本酒よりお手軽になると考える方もいると思いますが、近年の日本酒は速醸系の酒母が主流なので、手間も時間も山麩酏の方が掛かっています。  
仕上がりとしては吟醸酒のようなスッキリした仕上がりとは正反対のお米本来の味や酸味、芳醇な香りが強く出る"クセの強いお酒"が大多数です。



このマル飛シリーズの面白いところは、原料米、精米%、仕込み水、工程は全て同じで、違う酵母で仕込んでいる点。  
当然、杜氏さんの判断で醸造過程も違いはあるでしょうが、同じ山麩純米でここまで味が違うのか??と感心してしまいます。  
写真のNo.12は山麩の王道の様な仕上がり。しっかりした酸とフルーティーな果実香が感じられます。  
No.24は山麩の入門的な仕上がり。吟醸用の酵母を用いているので、山麩の中では上品で飲みやすくなっています。  
No.77は山麩でした出せない仕上がり。更に酸を強めて甘く造った元来の日本酒のイメージを打ち破る一品になっています。  
是非2種類以上を飲み比べてして頂きたいです。  
お値段は4合瓶で全て1500円(税抜)です。  
宜しくお願ひします。