



# 鯛吟醸とは

【たいぎんじょう】

広島で獲れる鯛は、日本有数の大きな潮の満ち干きによる潮流に身を引き締められ、美しく豊かに注ぎ込む川の恵みを受けて育ちます。広島で生まれた吟醸酒もまた自然が磨き上げた名水で醸され、きめ細やかでふくよかな旨みと、華やかでフルーティな吟醸香を生み出します。

詳しくは特設サイトへ



唄おうじゃないか

酔って集って唄おうじゃないか

めでたしこれが鯛吟醸

鯛と酒を合わせたら

日のもと初のほまれ酒

香り華やぐ

百試千改名水仕込み

酒じゃ酒じゃ酒が来た

瀬戸内さかなの殿さまよ

甘みふくらむ

潮にも揉まれて締まる身は

鯛じゃ鯛じゃ鯛がきた

## 技術・気候・米・水の4つの条件が一体となり醸される、おいしい「広島酒」



広島県は、南は瀬戸内海に面し、北は中国山地を頂きます。その気温の違いは、温暖な地域と雪国並みの豪雪地帯とでは大きく異なり、まさに日本の縮図を見るようです。そのため、同じ広島酒であっても、甘口から辛口、淡麗から濃醇まで味わいはとても多彩！個性的な酒が県内各地の蔵で造られています。

明治40年（1907）に東京の醸造試験所で開かれました。第1回の「全国清酒品評会」で「広島酒」は圧倒し、酒どころ広島の名声を一気に高めました。その後も「広島酒」は常に快進撃を続け、高い評価を得ています。そんな広島県で日々研鑽を続ける県内45の酒蔵をご紹介します！

日本酒を楽しみたいシーンや醸造方法などから、各蔵元の代表銘柄を検索できる広島県酒造組合のホームページも是非ご覧ください！



**生** 梅田酒造場

日本酒  
本州一 無濾過 純米吟醸  
甘酸っぱい香りと、無濾過特有のほのかな甘み

鯛料理  
鯛のカルパッチョ  
瀬戸の柑橘ソース

●ペアリングの特徴 #補完  
酒の華やかさをいかにして、ソースの一端として補完的なペアリング

**生** 金光酒造

日本酒  
賀茂金秀 純米吟醸 雄町  
果実を思わせる華やかさがあるフレッシュなお酒

鯛料理  
鯛の生ハム巻き  
オリーブオイル掛け

●ペアリングの特徴 #補完  
シンプルな鯛に生ハムで塩味を足し、それにメロンを添えるように華やかな酒を合わせる補完的なペアリング

**生** 中尾醸造

日本酒  
誠鏡 幻 純米吟醸 八反錦  
穏やかな香りで、バランスの良いお酒

鯛料理  
鯛の皮つき湯引き  
能美のポン酢

●ペアリングの特徴 #補完  
湯引きによる滑らかな味わいと酒の滑らかさが調和し、華やかな吟醸香をポン酢が引き立たせてくれる

**生** 旭鳳酒造

日本酒  
旭鳳 純米大吟醸 八反錦50  
ラフランスのようなみずみずしい香りと味わいの酒

鯛料理  
鯛とアボカドのタルタル

●ペアリングの特徴 #補完  
鯛の旨味とアボカドのクリーミーさを、酒の酸味が引き立ててくれ、余韻をさっぱりとさせてくれる

**生** 賀茂鶴酒造

日本酒  
大吟醸 特製ゴールド賀茂鶴  
穏やかな香りで、ほのかな苦味も伴う骨格のある酒

鯛料理  
熟成鯛のお刺身  
いり酒と藻塩

●ペアリングの特徴 #調和  
旨味を増幅させねっとりとした鯛と、酒のとろみのある旨味の乗った味わいがよく合う

**生** 亀齢酒造

日本酒  
亀齢 純米吟醸  
爽やかな吟醸香と口に残る仄かな渋みが特徴的な酒

鯛料理  
鯛の昆布締め（醤油）

●ペアリングの特徴 #調和  
鯛の上品さに昆布締めによる風味が加わり、酒のキレのある後味で引き締まっていく合わせ

**生** 林酒造

日本酒  
三谷春 純米吟醸 萌えいぶき  
すっきりとした中に、丸みのある旨味が溶け込む酒

鯛料理  
鯛のなめろうの海苔巻き

●ペアリングの特徴 #調和  
なめろうにして風味豊かな鯛の旨味と酒の丸さがよく合い、海苔のヨード感が良いつなぎになる

**生** 相原酒造

日本酒  
雨後の月 純米吟醸 限定ラベル  
フルーティな香りとすっきりした優しい味わいの酒

鯛料理  
鯛の焼き霜造り

●ペアリングの特徴 #補完  
焼き霜造りで綺麗に仕上がった鯛の風味を、香り良いこのお酒がより一層引き立ててくれる

**焼** 賀茂泉酒造

日本酒  
賀茂泉 広島山田錦 純米吟醸  
華やかな香りだが、力強い旨味のある味わい

鯛料理  
鯛の味噌焼き

●ペアリングの特徴 #調和  
味噌のやわらかく包み込むような風味と、酒のコクを合わせ風味を調和させる

**焼** 花酔泉造

日本酒  
花も酔ウ 純米吟醸 山田錦  
華やかな香り、清々しい甘味とトロツとした質感

鯛料理  
鯛のポワレ  
青いミカンのソース

●ペアリングの特徴 #調和  
焼いた鯛の香ばしさと日本酒の風味がよく合い、清々しい香りと青ミカンのグリーンノートが調和する

**煮** 八幡川酒造

日本酒  
純米大吟醸 八幡川  
華やかで、テンションを感じる生き生きとしたお酒

鯛料理  
鯛のアクアパッツァ

●ペアリングの特徴 #調和  
だし汁の旨味と酒の旨味があり、酒のメリハリのきいた味わいがいろいろな食材を入れた料理も受け止める

**煮** 三輪酒造

日本酒  
神雷 純米吟醸  
ドライな印象で、綺麗にスリッリ飲める味わいの酒

鯛料理  
鯛の白子のポシェ  
野菜のだし風

●ペアリングの特徴 #調和  
白子のクリーミーさと野菜の葉味の香りに、酒の華やかな香りと味わいが調和する

**煮** 盛川酒造

日本酒  
白鴻 純米大吟醸50 沙羅双樹  
上品な香りとエレガントな味わいの大吟醸

鯛料理  
鯛のヴァーブル  
春菊のソース

●ペアリングの特徴 #調和  
フレンチ流の蒸し煮料理でエレガンスな風味を合わせ、清々しい吟醸香に春菊の香りを調和させる

**煮** 櫻酒造

日本酒  
華鳩 純米吟醸 中汲み  
青竹のような爽やかな香りと、旨味の効いた味わい

鯛料理  
鯛のコツ蒸し

●ペアリングの特徴 #調和  
酒の風味とコツ蒸しのさっぱり感がよく合い、爽やかな香りがポン酢とも心地よく合わせる

**煮** 小野酒造

日本酒  
老亀 亀甲青海波 純米吟醸 八反錦  
白麹ならではの清々しいトーンの爽快感ある酒質

鯛料理  
鯛のブイヤベース

●ペアリングの特徴 #補完  
ブイヤベースにロゼワインを合わせる感覚で、魚介だしに白麹ならではの柑橘感をアクセントに使う

**煮** 藤井酒造

日本酒  
龍勢 黒ラベル 純米大吟醸  
厚みがあり、しっかりと旨味のある純米大吟醸

鯛料理  
鯛の子  
生姜醤油煮込み

●ペアリングの特徴 #調和  
生姜醤油で甘辛く煮つけた鯛の子に、厚みのある酒の旨味が調和し、生姜の香りと吟醸香が良いアクセントになる

**煮** 山岡酒造

日本酒  
瑞冠 いい風花 純米吟醸 広島雄町  
落ち着いた印象の丸みのある芳醇な酒

鯛料理  
鯛そうめん

●ペアリングの特徴 #調和  
煮つけた鯛と酒の芳醇な味わいよく合う（常温から日向燭）

**煮** 竹鶴酒造

日本酒  
竹鶴 純米吟醸  
芳醇な香りで、旨味の強い濃醇な味わい

鯛料理  
鯛の兜煮  
八角風味

●ペアリングの特徴 #調和  
酒の強い風味と料理の濃厚な味わいが調和し、八角が良いアクセントになる

**揚** 天寶一

日本酒  
天寶一 辛口純米大吟醸 特別栽培米山田錦  
ハーブ香の若々しい香り、辛口ならではのすっきりした味わい

鯛料理  
鯛のガンス  
ハラペーニョピクルスのタルタルソース

●ペアリングの特徴 #補完  
すり身にして甘みが増した鯛を酒の酸味とマヨネーズの酸味が押し上げ、ハーブ香のアクセントを入れる

**揚** 美和桜酒造

日本酒  
美和桜 純米吟醸  
米由来の香りと旨味が引き立ったお酒

鯛料理  
鯛の天婦羅（天つゆ）

●ペアリングの特徴 #調和  
酒の包み込むような味わいが、天婦羅のふわっとした食感と、つゆのダシ感と合う

**揚** 白牡丹酒造

日本酒  
白牡丹 純米吟醸 萌えいぶき  
フレッシュで甘味と酸味のバランスが良いお酒

鯛料理  
鯛のフリット  
タルタルソース

●ペアリングの特徴 #調和  
フリットの脂を酒のフレッシュさがカットし、やわらかでまろやかな味わいが、タルタルソースと合う