

## Cave de ワイン県やまなし風 お酒の愉しみ方

～お燗でも美味しい、やまなしの日本酒～

凍えるような寒い日、温かいお燗酒は心も身体もホッとします。

やまなし県では様々なタイプの日本酒が造られています

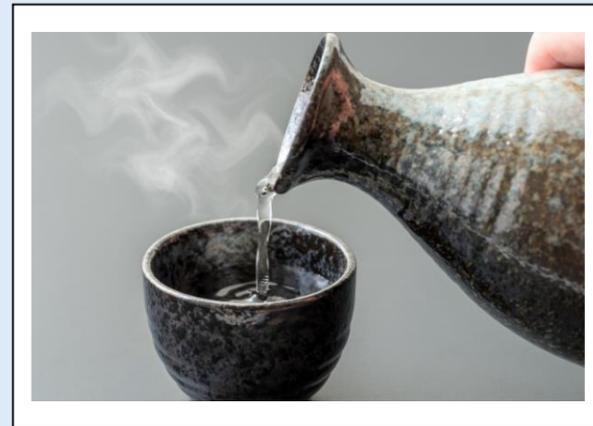
今回はその中でも“お燗で美味しい”日本酒を紹介します。

### ○萬屋醸造店 春鶯囀 純米酒

口あたりが柔らかく、後味はキレが良い飲み飽きしない食中酒です。

落ち着いた蒸米の香りに、ナッツや梨の香りが感じられ、米の旨味とやさしい甘味が余韻に残ります。

湯せんで40度程に温めると蒸米の香りが豊かに広がり、旨味とコクが増し、全体的にボリューム感のある印象となります。



### <おすすめのペアリング>

#### ○ほうとう鍋

冬はやっぱりお鍋がいいですね！

やまなしのソウルフード“ほうとう鍋”はもちりとした食感の麺を具材と一緒に鍋で煮るだけのお手軽料理。

根菜、きのこ、お肉にカボチャ、お好みの具材をたっぷり入れてやさしい味噌の風味でいただきます。

お燗酒が具材と味噌の旨味を一層引き立て、風味豊かなペアリングとなります。

**\*ほうとう各種好評発売中！**

