



## 駿と福岡グルメ

「純米酒 駿」は、福岡の新鮮な刺身との相性が抜群。取り扱いのお店も増えつつある。

福岡名物のごま鯖の刺身、フグ刺し、ヒラメ、鯖と、ぜひ三種盛りや五種盛に合わせていただきたい。すっきりと清涼な味わいが、海の幸の繊細な風味を引き立て、ぐいぐい呑みすすめてしまうおいしさだ。

焼き鳥との相性も実は非常に良い。良質な湧き水だけで醸す「駿」は、肉の脂を軽やかにして

くれるのだ。ジューシーな味わいに駿の風味が相まって、美味しさが一ランク上がる。

福岡と言えはの名物グルメ、特にモツ鍋との相性も最高。「駿」の爽やかな口当たりが、濃厚なモツの味わいをさっぱりと洗い流し、後味をすっきりとさせる。博多の夜を存分に楽しませてくれる。

日本酒初心者から熟練者まで、幅広く愛されること間違いなしの組み合わせだ。ぜひとも堪能してほしい。





## 一年を通して 楽しむ「駿」

自宅でも、「駿」は一年を通して楽しむ。家庭料理の優しい味わいを引き立てるので、私たちの日常にもしっくり馴染んでしまう。

夏は冷酒として、器もキンキンに冷やして、くいと呑んで。蕎麦との組み合わせなんて、最高だ。

寒い季節のホームパーティや家庭での食事には、爛で。冷酒とまったく違った味わいで魅了する。

晩酌にぴったりなこの酒は、仕事の疲れを癒やす力があるのではないかと感じるほどだ。うきはの澄んだ贅沢な湧き水で、丁寧に仕込まれた製法による違いだろう。

お祝い事やお正月のお屠蘇にも、「駿」をぜひ。伝統的な味わいは、祝賀の席を華やかに彩り、特別な瞬間をさらに印象深いものに変える。

幸福と健康を願う日本の文化を大切にしつつ、「駿」を囲んで笑う日常が、何よりのご褒美だ。

