

的矢かき×日本酒

牡蠣と一緒に味わう、純米大吟醸

いかぬ荘山上 創業六十五周年記念酒



牡蠣に合うお酒を造るにあたり、「牡蠣×日本酒」ならではのペアリングは何かを考え、「コハク酸」という牡蠣と日本酒の共通項に至りました。

三重県オリジナル酵母にコハク酸を多くつくる酵母、「MK-7」があります。大田酒造では、今までコハク酸を多くつくる酵母を使用したことはありませんでしたが、日本酒だからこそ出来るペアリングをしたいとの思いから、MK-7という酵母に挑戦致しました。

しかしながら、吟醸香という華やかな香りの出るもろみ管理の醸酵温度と、コハク酸を多くつくる醸酵温度は異なります。この2つの成分がベストなバランスになるような温度を探り、この味わいに辿り着きました。

純米大吟醸らしい派手さはないものの、牡蠣と一緒に味わうことで、お酒単体では見えてこなかった個性が光ります。

製造者 株式会社 大田酒造



いかぬ荘山上

純米大吟醸 神の穂

いかだ

オレンジの花、ハーブ、新緑のような清涼感のある香りが
心地よく調和。一瞬で海を連想させる爽やかでミネラリーな

味わいが口中で伸びる。微かな甘みがフレッシュで
ピュアな酸のエッジを際立たせ、美しくキレのある余韻。

田中順子氏（日本酒ディレクター＆料理家）



720ml

2,750円(税込)

品目 日本酒

原材料名 米（国産）、米こうじ（国産米）
原料米 神の穂100% 精米歩合50% アルコール分15度



300ml

1,430円(税込)

お酒は二十歳になってから。妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。



上 / いかだ720ml・いかだ荘謹製 的矢のかき うま味4種セット(化粧箱入り) / 7,200円(税込)

下 / いかだ720ml・的矢のかき 裸付き20個(化粧箱入り) / 7,500円(税込)

販売者 有限会社 いかだ荘山上 三重県志摩市磯部町的矢 883-12

製造者 株式会社 大田酒造 三重県伊賀市上之庄 1365-1

味と眺めと人情の宿
いかだ荘山上

お問合せ 電話 0120-07-2035
〒517-0204 三重県志摩市磯部町的矢883-12
<https://ikadasou.jp>