


この度は「さくら酒店」をご利用いただき、誠にありがとうございます！  
より美味しく味わっていただくために、お酒の背景を伝える「SAKEシート」をお送りさせていただきます。  
ご参考にしていただければ幸いです。

商品名	リズール 文佳人 liseur 特別純米	
蔵元名	株式会社アリサワ	
所在地	高知県香美市土佐山田町西本町1-4-1	
杜氏	有澤 浩輔	

精米歩合	55%	使用米	非公開
アルコール度数	16.5%	仕込水	物部川伏流水

蔵元紹介	1877年創業。蔵は高知市から北東に車で約30分の、古くから商工の町として発展してきた香美市土佐山田町にあります。現在は5代目の有澤浩輔氏が自ら杜氏として酒造りを指揮し、奥様と二人三脚で蔵を盛り立てています。全国新酒鑑評会での連続金賞をはじめ、四国の新酒鑑評会でも金賞に当たる優等賞を受賞するなど、数々の受賞歴を誇る実力派の蔵元です。酒造りのモットーは「搾るまでは手間をかけ、搾ってからは手を加えず」。昔ながらの槽（ふね）と呼ばれる木型の搾り機で丁寧に搾り、原酒を無濾過のまま詰め、瓶火入れ後に氷温貯蔵することで、日本酒本来の旨さを追求しています。							
商品説明	リズール(liseur)とはフランス語で「文学を深く愛する精読者・読書人」という意味。文学を愛するようにこの日本酒を深く味わっていただきたいという想いが込められています。(そのため、先入観の元となるスペックは非公開。)上品なマスカット様の香りとジューシーな甘み、爽快感抜群のシャープな酸が絶妙のハーモニーを奏でます。開栓後の伸びも素晴らしい。特に日本酒を飲み慣れていない方や女性におすすめです。							
タイプ	ライト	フレッシュ	フルーティ	ソフト	シャープ	ドライ	スイート	リッチ
		○	○		○			○
相性の良い料理	白身魚のカルパッチョ、ポロネーズのキッシュ、アンチョビ・トースト、海老のアヒージョなど (※オリーブオイルを使った料理と相性抜群です！)							
おすすめの温度帯	10℃前後			おすすめの酒器		白ワイングラス		