



壱岐の蔵酒造株式会社

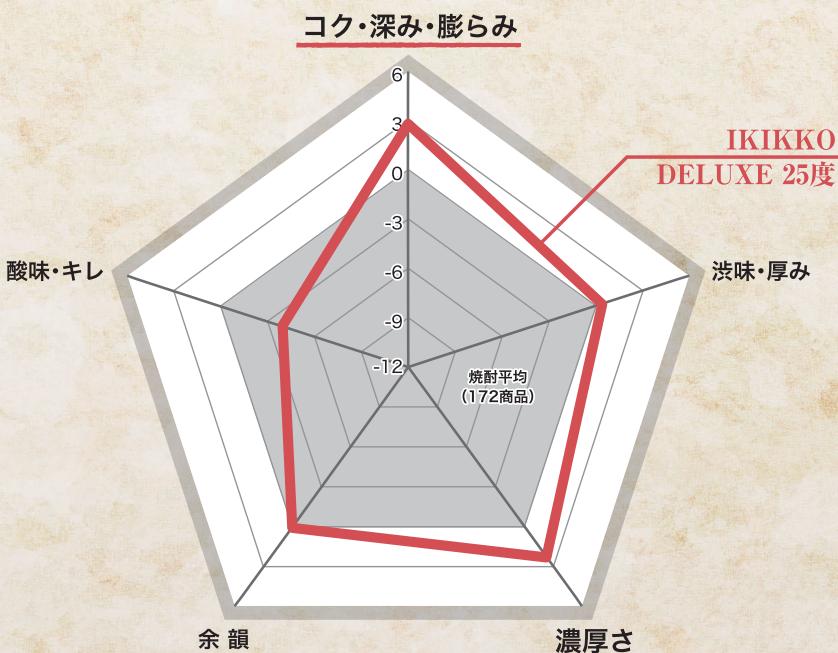
## IKIKKO DELUXE 25度

スペインから取り寄せたシェリー酒の古樽の中で、  
3年以上長期熟成した麦焼酎です。



## 味わいのポイント

全体的にしっかりととした強めの味わいだが、長崎の焼酎の中では比較的酸味が強いため口あたりはすっきりしている

蔵元  
便り

200~300年の歴史のある蔵が6社集まり1984年に立ち上げました。  
「壱岐の島」を知ってもらい、壱岐と壱岐焼酎を愛してもらいたいという  
想いで商品開発、製造を行っています。

分析: 味香り戦略研究所  
Taste & Aroma Strategic Research Institute

## おすすめのペアリング

## サザエのつぼ焼き

3軸のバランスが似ているため、それぞれの味わいを  
邪魔することなく、お互いの味わいを尊重する組合せです。

「IKIKKO DELUXE 25度」と「サザエのつぼ焼き」は、  
お互いの味を邪魔することなく、それぞれの味わいが  
広がります。



## ペアリングの仕組み

酒と料理の味を味覚センサで分析し、それぞれのカテゴリー内における「コク・深み」「味の濃淡」「酸味・キレ」の三角形のバランスから、相性のよい組合せを導き出します。

壱岐の蔵酒造株式会社

〒811-5753 長崎県壱岐市芦辺町湯岳本村触520  
TEL.0920-45-2111

こちらで  
購入できます