

杉錦山麩純米秋あがりのご案内

2016. 8

毎度ありがとうございます。「杉錦山麩純米秋あがり」のご案内をいたします。

「杉錦山麩純米秋あがり」は山田錦の改良品種である静岡県の酒造好適米“誉富士”を70%精米にして山麩造りで仕込みました。

現在主流の淡麗辛口や吟醸香のある酒質を実現するには、60%程度まで精米するのが一般的ですが、この酒では純米酒としての味わいの深さやコクを第一に考えて60%までは磨かず70%精米にしました。

酒造の教科書によると、玄米に含まれる酒造りに望ましくない成分である蛋白質や脂質は精米70%で大半が除去されます。その為70%精米が酒造りのスタンダードという時代が長かったように思います。70%精米で良い酒を造るのが技術の見せどころであり、また原料米を無駄なく使うことができるという側面もあります。

具体的な造り方としてまず麴米は10kgずつを限定吸水で洗い、蒸し後は麴室で乾かしてから少量の種麴を振って長時間かけて育てる吟醸型の麴にしました。米の溶けた年でしたので、日本酒度は+5と例年より少し甘目です。かわりに酸は多めで割水しても2.0あり例年よりやや濃醇な味わいです。一回火入れビン貯蔵ですが、夏を越して生酒的な香りは消えて落ち着いた香味になっていると思います。酒造好適米で造った酒は、一般的に普通米の酒に比べアミノ酸が少なく、きめの細かい甘味が出るようです。成分的には辛口の範ちゅうですが、口に入れると甘みと山麩的な丸味があります。杯を重ねても甘すぎず飲み飽きしない酒だと思います。

(「杉錦山麩純米誉富士」として発売している商品と中身は同じです。)



< 杉錦 山麩純米秋あがり >

発売予定日 9月2日

原料米 静岡県産誉富士 70%精米

日本酒度 +5 酸度 2.0

アミノ酸度 1.4

アルコール 15.5%

酵母 協会701号

活性炭無使用 一回火入

希望小売価格(税込み)

2,700円/ 1.8L

1,296円/0.72L

杉井酒造 〒426-0033

静岡県藤枝市小石川町4丁目6-4

T e l 054-641-0606

F a x 054-644-2447