

杉錦山麩純米秋あがりのご案内

2015. 9

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。

吟醸型に乾かして造った麴を使って低温で+8まで醗酵させてすっきりした酒質にしました。今年の酒は割水後の酸度2.0としっかり酸ができました。活性炭ろ過をせず一回火入れでビン貯蔵しています。成分の日本酒度+8、酸度2.0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、杯を重ねても甘すぎず飲み飽きしない酒質です。冷やして飲んでも味わいがありますし、燗酒にも向く酒質です。秋の商材としてよろしく願いいたします。

日本酒の甘味の主体は糖分ですが、最近アミノ酸由来の甘味について研究が進んでいます。一般的に生物の体を作るアミノ酸はL型という構造なのですが、D型という構造のアミノ酸が少量存在して生理的な働きを担っているそうです。一般的なアミノ酸はあまり味がなくグルタミン酸のようにうま味のあるものや、一部のアミノ酸は苦味があります。ところが、これらのアミノ酸を含めほとんどのアミノ酸が、L型からD型に変化すると甘味を呈するそうです。生酏・山麩の酒では乳酸菌がアミノ酸をL型からD型に変える働きをする酵素を作るためD型アミノ酸が増えます。この甘味のあるアミノ酸により生酏・山麩の酒は日本酒度の高い割に甘く感じるようです。

(「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 >

原料米 静岡県産誉富士 70%精米
日本酒度 +8 酸度 2.0
アミノ酸度 1.3
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

発売予定日 9月1日

杉井酒造 〒426-0033

静岡県藤枝市小石川町4丁目6-4

Te l 054-641-0606

F a x 054-644-2447