

## 杉錦 誉富士山麩純米 生原酒のご案内

2015. 12

毎度ありがとうございます。この二年ほど原料米不足や商品の品切れなどの状況により、レギュラー品のビン詰めを優先したので生酒の出荷をしませんでした。今年の年末は誉富士の新酒の生酒を発売いたします。(H27.10.24 公開)

誉富士は6年ほど使いましたが、酒米として山田錦的な性質をしっかりと持っているように感じます。麴にすると硬化がゆっくりで弾力があり、モロミ末期でゆっくり溶けアミノ酸は少なめで、酒の味は米由来のクセが無くきれいでまろく感じます。

今回の「誉富士山麩純米生原酒」は精米歩合70%であまり磨いてはいませんが、麴は吟醸麴のようにツキはぜ型に硬く造っていきます。山麩酒母と協会701号酵母の組み合わせで豊かな甘味としっかりした酸味をもった濃醇な味わいの生酒です。

フレッシュさが売りの生酒の場合は速醸酒母で十分という意見もあるかと思いますが、あの野口杜氏が「山麩の酒のほうが生でダレにくい」といった意味の事を言っていたと聞いた事があり山麩の生酒には意味があるかと思えます。

上槽できしだい生原酒のまま活性炭などは使わずにビン詰めして出荷します。SFフィルターによる濾過はしますので、火落ちのリスクはかなり低くなりますが生老香の発生や甘ダレ防止の観点から「冷蔵保管」をお願いいたします。生原酒は新酒の豊かな香味が魅力ですが、貯蔵期間が長くなりすぎると甘くて重くなりがちなのでお早目の賞味をお勧めいたします。



杉錦 誉富士山麩純米 生原酒

発売予定日 12月15日

協会701酵母 誉富士70%精米

日本酒度+3 酸度2.7

アルコール 18.7%

希望小売価格(税込)

2,916円/1.8ℓ

1,458円/0.72ℓ

杉井酒造 Tel 054-641-0606 Fax 054-644-2447