

杉錦 自然醸造生酏純米のご案内

2017. 9

毎度ありがとうございます。三年ほど前に限定発売した「自然醸造」と同じ酸味、甘味の多いタイプの酒をレッテルを改めて同じ杉錦「自然醸造」として発売いたします。前回の酒とよく似た印象の味わいですが、アルコールは11.0%と前回よりも低めです。

日本酒の弱点として食中酒としてはアルコールが高く酔いやすい事があります。現代の淡麗な酒はアルコールを下げると水っぽくなってしまうので、低アルコールにするときは酸味、甘味を多めにするというのが一般的な方法です。

甘味、酸味を多めにするには速醸でも方法がありますが、この酒は生酏を使う事でコクと複雑さを与えています。

日本酒度は-11と甘味がありますが酸度が3.6としっかりあり、まだ酒質は若いので白ワインを思わせる味わいです。冷やでは少し渋味苦味もあり締まった味わいです。香りは生酏の酒母を連想させます。

現時点ではまだ若い酒質ですが、熱燗にしても麴バナはあまり感じず、渋味が少なくなり味の重厚さが感じられ、思いのほか燗に向く酒質だと思います。

濃厚な味わいは基本的には甘しょっぱい濃い目の料理と合うと思います。蔵ではビン貯蔵の酒を室温で寝かしますので徐々に熟成感が出てくると思います。



杉錦 自然醸造生酏純米

原料米 国産山田錦100%使用

日本酒度 -11

酸度 3.6

アミノ酸 2.0

アルコール度 11.0%

静岡酵母使用

希望小売価格（税込）

2,916円/1.8ℓ

1,512円/0.72ℓ

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