



# 杉錦 エドノナツザケのご案内

2024 年 5 月

杉井酒造 〒426-0033

静岡県藤枝市小石川町 4-6-4

TEL：054-641-0606 FAX：054-644-2447

いつもありがとうございます。今年の夏のお酒として「杉錦 エドノナツザケ」を発売いたします。例年販売している夏の純米吟醸につきましては品薄のため、お休みいたします。

夏の暑さを和らげてくれるようなお酒です。爽やかな酸味が特徴的なりんご様のフレッシュな香りがあります。食中酒として甘すぎないように造りました。、前菜、生さくらえび、生しらすと一緒に楽しむのがオススメです。

皆様のおかげで、この商品は4年目になりました。醗では酵母菌の発酵力が強いと辛くなりすぎ、弱すぎると甘くなりすぎます。28号酵母は通常の協会酵母と比べて醗酵力が弱く、当初は甘味と酸味のバランスを取るのに苦労していました。しかし今年は経験の蓄積もあってほぼ理想通りに造る事ができ、目標とした去年の日本酒度、酸度とほぼ同程度に発酵を進める事ができました。

## 酵母の種類の違い

日本醸造協会が配布するリンゴ酸多生産酵母には二種類あります。

28号…リンゴ酸が有機酸のうちの80%を占める。コハク酸が少ない(7号の2/3)。香味は7号と同じ。

77号…リンゴ酸が有機酸のうちの70%を占める。コハク酸が少ない(7号の1/2)。カプロン酸エチルが多い  
エドノナツザケは食中酒を目指したため、香りの立ち過ぎない28号酵母を使用しました。

(リンゴ酸、コハク酸については裏面に)



販売予定日

**2024 年 5 月 20 日**

希望小売価格(税込)

1,800mL 2,860 円

720mL 1,430 円

風味	日本酒度	<b>-8.5</b>
	酸度	<b>3.2</b>
	アルコール%	14~15
	アミノ酸	1.7
	香り	りんご
造り方	醸造年度	2023BY
	原料米	令和誉富士
	精米歩合	70%
	使用酵母	<b>協会28号</b>
	酀立て	速酀
	洗米方法	小型洗米機
	麴	箱麴
	上槽方法	槽
	火入れ	一回火入れ
	貯蔵	冷蔵
飲み方	温度	冷酒

日本酒の酸について

日本酒のラベルにはよく酸度という表記があります。日本酒度や製法がほぼ同じ場合、酸度が高い方が酸っぱく感じます。しかしながら、お酢の酸っぱさとオレンジジュースの酸っぱさが違うように、日本酒の酸味にも色々と種類があり、約 40 種類の酸が含まれております。その内コハク酸、乳酸、リンゴ酸だけで全体の 8 割を占めます。それに加えてクエン酸、酢酸の二つを知れば、日本酒の酸っぱさを理解する事ができます。エドノナツザケを含む、下記のような特殊な製法を取った日本酒は、酸の構成比が変わります。

是非、リンゴやレモン、ヨーグルトを片手に、酸に注目して日本酒を楽しんでみてください。

	7号酵母の 酒の割合※	清酒で多いとどうなるか？	多量に含むもの	多量に含む弊社の酒 ( )内は酸度
コハク酸	37~43%	コク、旨味、押し味、長い余韻	醤油、味噌、インスタントラーメン、ハム	
乳酸	20~33%	渋味がありつつ、穏やかな酸味、 燗向け	ヨーグルト、菩提酛のそやし水 マロラクティック発酵したワイン	天保13年(2.6) 菩提酛誉富士(1.5)
リンゴ酸	17~28%	すっきり、後味の軽い	リンゴ、ぶどう 寒冷地のマロラクティック発酵していないワイン	エドノナツザケ(3.2)
クエン酸	5~10%	爽快な酸味、苦味	レモン、オレンジ、梅干し、スポーツドリンク、 典型的な焼酎、白麹	エドノハルザケ(2.9) エドノナツザケ(2.9)
酢酸	1~14%	風味が悪いと感じる	お酢、野生酵母が混入した酒 健全な発酵が行われなかった酒	秘蔵酒428号(5.0)

※上記の5種類の酸における割合。複数の文献を元に作成。

日本酒と同様に製法にもよるが、ワインの主な酸は酒石酸、リンゴ酸、クエン酸。

エドノナツザケについて

日本酒中の酸の内、80%が酵母菌によって生み出され、10%が乳酸菌、10%が麹と米由来と言われています。リンゴ酸多生産酵母である 28 号酵母を使うと、おおよそ 60%ぐらいがリンゴ酸となり、コクを出すコハク酸が減る事もあり、爽やかな味わいとなります。

エドノハルザケ、エドノアキザケについて

白麹を発酵の途中で投入する事で酸を増やしています。投入する前後を比較するとおおよそ 50%がクエン酸だと考えられます。

天保十三年について

天保十三年は酒母の大きさを倍にしているため、乳酸が通常の倍近く含まれていると考えられ、酸がありつつも穏やかで燗向けの酒質になっています。