



杉錦古式仕込み 2018BY のご案内

2023年10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

杉錦古式仕込みの醸造年度が変更となりましたので、改めてご案内させていただきます。

商品開発の経緯 野生馬から考える酵母の DNA

野生馬が既に地球上にいない事をご存じでしょうか。野生の馬には既に家畜化された馬の DNA が含まれているそうです。それでは酵母に関してはどうでしょうか。明治時代までは、酵母の添加は行われず、空気中や桶、建物等にいる菌が意図せずに入り、それが発酵を行っていました。しかし、品質向上のため、協会酵母の積極的な利用が行われてきました。協会酵母はいわばサラブレッド、従来の酵母よりも発酵力があり、吟醸香も高いです。そんな協会酵母は半世紀以上にもわたり幅広く使われてきました。そのため、蔵付酵母も野生馬のような状況になっているかもしれません。実際に酵母無添加の菩提配を分析した研究によると全て泡無し酵母で、協会系の酵母ばかりだったと報告されております。[渡部貴志ら：群馬県立産業技術センター研究報告（2021）]

酵母無添加では協会酵母がほとんどなのだから、日本最古の酵母と呼ばれるサッカロマイセス・エドを添加した方が、より自然で、江戸時代以前の酒質を再現できるのでは？と考えて造ったのがこのお酒です。できた酒がわかりやすい華やかな吟醸香ではなく、複雑な花の香りがするのはこの酵母の特徴なのかもしれません。

山間部採取の麴を使用

酵母だけでなく、麴もこだわりました。市場で頒布されている麴菌も協会酵母と同様にサラブレッドのようなもの。なるべく人の手の入っていないものを使いたいと考え、静岡県西部山間部の水窪で採取した麴菌を使用しました。より落ち着いた味わいを出すために、2018年から熟成を行っています。

味わい、楽しみ方

まろやかな甘味が広がった後、角の取れた酸味とほのかな苦みを感じます。飲み込むと口の中ですっとキレていった後、バラやナッツの素朴で上品な余韻が残ります。食事とは、ぶりの照り焼きやホッケの炙り等脂ののった魚がオススメです。

<税込希望小売>

1,800mL 2,640円

720mL 1,320円

受賞歴 Kura Master (2019) 金賞 IWC (2015) COMMENTED



風味	日本酒度	+9
	酸度	2
	アルコール%	15~16
	アミノ酸	2.1
	香り	バラ、洋ナシ、ヘーゼルナッツ、蜂蜜
造り方	製造年度	2018BY
	原料米	誉富士
	精米歩合	70%
	使用酵母	サッカロマイセス・エド
	麴	水窪採取天然麴
	配立	山麴
	洗米方法	小型洗米機
	麴	箱麴
	火入れ	一回火入れ
飲み方	貯蔵	常温
	温度	冷酒~熱燗
	ペアリング	ブリの照り焼き 脂ののった魚

裏面 杉錦生酛純米酒 90 のご案内