

毎度ありがとうございます。今年も白麴を使った春の「にごり酒」を発売いたします。

昨年までは静岡県の酒米「誉富士」で造っておりましたが、今年は新品種「令和誉富士」を使用しました。

低アルコールで酸味が利いていて食事にも合わせやすいというコンセプトの基、酒造りを行いました。甘味とコクがあり、みかんのような風味が感じられ、多くの方に飲みやすい酒質となっています。

食事とのペアリングに関して、にごり酒は飲んだ後にざらついた感触が残ります。それが同じく物理的な感触である辛味のある料理とも合います。ラッシーのようにインドカレーと合わせるのも一興ですし、甘味と酸味を活かして食後酒として飲むのもお勧めです。

酸味を多くする為に使った白麴は麴菌自体がクエン酸を生産します。本来は焼酎用の麴菌で、清酒用の黄麴とは生育条件が異なります。清酒用に開発された秋田今野の白麴を使用しておりますが、年に100回以上作っている黄麴と異なり、白麴造りはまだ慣れていない部分が多く、何kgの麴を造ればクエン酸が何gでき、清酒の酸度は何々になるという風に計画通りになりません。そのため、目標の甘味と酸味に近づけるため、最初の三段は通常の清酒のように黄麴を使用し、モロミの様子安定してきた後半に白麴を入れています。手間はかかりますが、甘味と酸味のバランスをとるにはこの方法が確実です。

1. 8% 210本、0.72% 200本限定発売です。



杉錦 エドノハルザケ  
(令和誉富士山廃純米にごり酒)  
発売日 2024年3月1日(金)  
<成分>  
日本酒度-6 酸度3.2  
アルコール 14.7%  
無ろ過 一回火入れ  
酵母 酵母無添加  
原料米 静岡県産令和誉富士  
70%精米  
白麴・黄麴 混合使用

希望小売価格(10%税込) 3,300円/1.8L  
1,650円/720ml

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