



# 杉錦 菩提酏 純米吟醸のご案内

2024年3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。

例年販売している「杉錦 純米吟醸」をこの度「杉錦 菩提酏 純米吟醸」としてリニューアル致しました

価格はそのまま、酏の立て方を速醸から菩提酏に変更し、ラベルは肩張りのみ変更しました。また、新しく静岡県の試作種麹菌を使用しました。この種麹菌は速醸と生酏の純米大吟醸でも使用開始しております。

## 味わい

穏やかな吟醸香になめらかな口当たり。すっきりとした酸味がありつつも、コクもあり、味の吟醸酒としてお楽しみ頂けます。刺身などの上品な味付けの料理と合わせるのがよいでしょう。昨年の純米吟醸と味わいに大きな差はございませんので、ご愛飲頂いているお客様には是非引き続きお飲み頂きたいと考えています。

## 静岡県の試作種麹菌について

静岡県沼津工業技術支援センター開発中の試作種麹菌を使用しました。より静岡県らしい酒を造りやすくするために開発され、黒判大吟醸用種麹での場合より**酢酸イソアミルが高くなりやすい**特徴があります。

## 菩提酏らしさとはなにか 吟醸酒らしさとはなにか

菩提酏は14~15世紀に発明され、日本中で幅広く造られてきました。江戸の後期に生酏が確立した後も、暖かい時期は菩提酏、冬季は生酏と造り分けされていたようです。その後20世紀初頭に速醸が発明されます。速醸の乳酸を添加するという方法は菩提酏の製法を参考にして考えられたとの事。

菩提酏、生酏、速醸で味わいに違いはあるのでしょうか。速醸は戦後、酒が安価に安定的に作る事を主題にしており、味についての言及は少なく、生酏と速醸を比べた場合は官能評価でも差はないという調査もありました。20年前は生酏と速醸でコクや濃醇さに大きな差がありましたが、今ではその差はかなり縮まっていると感じます。**生酏らしさというのは、時代によって変化してきました。**速醸と菩提酏を比較した場合はどうでしょうか。従来菩提酏と言えば、ブルーチーズ様の独特な香りが特徴だと考えられましたが、前提知識なしでこの酒を飲んで菩提酏だと分かる人はいないと思います。**菩提酏と速醸の差は小さくなり、菩提酏らしさも変わりつつあります。**

精米歩合は50%となっておりますので、大吟醸と銘打つ事もできますが、吟醸酒と名付けています。これは特定名称という法律で決めるのではなく、味がらしさを決めるという考え方、**香りが華やかで軽快なものが大吟醸らしい、きれいなながらも飲みごたえもあるのが吟醸らしい**という杜氏の考えに則っています。

弊社では、速醸で山田錦40%精米の大吟醸、生酏で山田錦48%精米の大吟醸を造っています。飲み比べすればその考えの一端が見えるかもしれません。



<希望小売価格(税込)>

1,800mL 3,960円

720mL 1,980円

風味	日本酒度	+3
	酸度	1.8
	アルコール%	15~16
	アミノ酸	1.2
造り方	原料米	滋賀県産山田錦
	精米歩合	50%
	使用酵母	HD-1
	酏立て	菩提酏
	麹	蓋麹
	上槽方法	槽
	火入れ	瓶火入れ
飲み方	貯蔵	冷蔵~常温
	温度	冷酒~燗
	ペアリング	刺身