

古酒味醂 飛鳥山 発売のお知らせ

2023.9

10年熟成の「古酒味醂」を容量 500 mlのみで 10月10日より販売いたします。

伝統的な造りをした味醂のモロミは粘性が高く、酒袋を使った旧式搾り機でないと搾れません。この方法で搾った味醂はオリが多くなる為、このオリの部分を貯蔵しておいて清透な部分とオリの部分に再度分離させます。毎年生じるこのオリの清透部分を貯蔵しておいたのが古酒味醂の主体です。清酒のオリは酵母菌を多く含むので酵母の自己消化で生じるアミノ酸などにより味がくどくなってしまいますが、味醂のオリは酵母菌を含まないので、蛋白質の分解によるアミノ酸によりコクが増してきますが、味わいは清酒のオリのようにくどくなりません。

今回の古酒味醂は現在発売している味醂ベースのリキュール「やなぎかげ」を造るために製造した白麹を使った味醂を25%ほどブレンドしてあります。この白麹を使った味醂はもともと酸度が1.6程あり、この味醂の酸味が味わいのコクを深めていると思います。

また10年以上の熟成により濃い褐色になっており、グラスに注ぐと紅茶のような赤みがかった色合いです。香りは清酒の古酒とは異なる印象でウイスキーを思わせるような複雑でいろいろな要素からなる香りです。日本酒度は-190程で甘いのですが、白麹味醂由来の酸味と熟成成分による苦味やコクが隠し味になっているせいか味わいに深みがでて甘味は若い味醂より抑えられている印象です。レーズンなど干した果物的なフレーバーがあります。全体としてとても深みと気品があり大変美味しいです。

食前酒やデザートワインとしてお飲みいただくことも出来ますし、従来からお勧めしているバニラアイスにかけた場合も若い味醂よりずっと深い味わいになります。

発送の際は特殊形状の 500 ml瓶の為、9本または21本を1ケースとして出荷いたします。720 ml商品と混載の場合は「500 ml 9本と 720 ml 6本」で1ケース となります。



ボーメ 19.5
アルコール 14.3%
酸度 0.8

熟成期間 10年から15年(ブレンド)

希望小売価格 500ml 2,860円(税込)

杉井酒造 TEL 054-641-0606 FAX054-644-2447