



# 生酏純米酒 90 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

いつもありがとうございます。「杉錦生酏純米酒 90」について一升瓶が売り切れとなっておりますが、この度、販売を再開する事になりましたので、ご連絡致します。

昨今環境に優しい商品が好まれるようになり、健康志向の人々が増えております。アメリカのオーガニック市場向けのご注文を頂いた事をきっかけとして、より天然、より古来の方法に近い酒造りを行いたいという考えからこの商品を販売致しました。

## 造り方のこだわり

米の味を活かしたボディのしっかりした味を目指す事、より天然で伝統的な造りをする事をテーマに手法を選びました。

使用した米は特別栽培米のササニシキ。農薬、化学肥料を使わずに栽培したお米の良さを生かすため米はなるべく磨きませんでした(精米歩合 90%)。旨味を出す事を目的として、たんぱく質やミネラルが多く含まれるうるち米(ササニシキ)を選びました。酏立ては自然の乳酸菌を活かしかつ、味に広がりが出る生酏を選び、酵母添加を行わずに発酵を進めました。

## 味わい、楽しみ方

一口含むとしっかりとした酸味が舌先で感じられます。その後、米のまろやかな甘味とミネラル感のある苦味が絶妙なバランスで広がります。甘酸辛苦渋全てが感じられ、田園をそのまま飲み込んだかのような複雑で幅広い味わいが感じられます。爛にするとより深い味わいが広がります。

<10%税込希望小売>	
1,800mL	3,520 円
720mL	1,760 円



裏面 杉錦古式仕込みのご案内

風味	日本酒度	+8
	酸度	1.8
	アルコール%	14.5
	アミノ酸	1.6
	香り	ヘーゼルナッツ 穀物、熟成香
造り方	製造年度	2021BY
	原料米	<b>特別栽培米ササニシキ</b>
	精米歩合	<b>90%</b>
	使用酵母	<b>無添加</b>
	酏立て	生酏
	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
飲み方	貯蔵	常温
	温度	熱燗
ペアリング	秋刀魚の塩焼き、 煮魚、シイタケ等 野菜の天ぷら	