



杉錦 山廃純米誉富士 にごり酒のご案内

2023年12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 山廃純米誉富士 にごり酒」について二年ぶりに販売をさせていただきます。
にごり酒やどぶろくというと、甘口のものが多く流通していると思います。一方でこのお酒は取引先の中華料理店様から相談を受けた事がきっかけで、**スパイスの効いた料理と一緒に楽しむことを目的**として造りました。現在醗にて発酵を行っており、**日本酒度+9 ぐらいの辛口な味わい**を目指しています。

にごり酒の美味しさとは

味噌汁を置いておくと下ににごりが沈殿しますが、その上澄みだけ飲んでも味わいが感じられません。味噌汁にごりがあるからこそ、うまみ、奥深さ、まろやかさが汁に出てくると坂口謹一郎は述べています。お酒も同じでにごりがあるからこそ、うまみ、奥深さ、まろやかさが深まります。**そのよさを活かすために旨味や奥深さが出やすい山廃酛で造っています。**

にごり酒で味わいがマイルドになる理由

若い人の中ではマッコリが流行っていますが、澄み酒はあまり飲まないけどにごり酒は飲むという人は多いです。これはにごりがある事で、日本酒特有の高いアルコールによる喉にカッとくる感じがなくなり、味わいがマイルドになる事が一因だと思います。

甘辛の指標としてワインのように直接的にグルコース濃度を使うのではなく、水と酒との密度差を表す日本酒度が使われている理由は、液体の密度が小さいほど、飲み込む時の刺激が感じられ、それを辛さとして感じることを利用したからと一説にはあります。日本酒度が高い酒ほどキレがよくなりやすいのも密度による刺激の一種です。また、燗酒では酒が膨張し、より密度が小さくなるから、カッとくる感じが増えると考えられます。逆ににごりにより液体の密度を大きくすることで、カッとくる感じを減らせると考えています。加えてカレーと一緒に牛乳を飲むと辛さが和らぐように、辛さの受容体がにごりでふたをされ辛く感じにくくなっていると思います。

オススメの料理とのペアリング

麻婆豆腐やカレーのような辛さがある料理と合わせる。
デザートや甘味を和らげるような形で合わせる。

<希望小売価格(税込)>
1,800mL 3,300円
720mL 1,650円



販売予定日
2023年12月11日

風味	日本酒度	+9 (予定)
	アルコール%	14~15 (予定)
造り方	醸造年度	2023BY
	原料米	令和誉富士 誉富士
	精米歩合	70%
	使用酵母	協会701号
	酛立	山廃
	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
	貯蔵	常温
おすすめの飲み方	温度	熱燗、常温
	ペアリング	辛口料理