



# 純米古酒味醂飛鳥山のご案内

2024年8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。

10年熟成の「純米古酒味醂飛鳥山」(500ml)を **9月2日(月)**より販売いたします。

## 楽しみ方について

紅茶を思わせるような色合い、メイプルシロップを思わせるような複雑な風味。食前食後の一杯として最適、デザートの大粗大としても、料理の隠し味としても楽しめます。

独自の風味で料理を引き立て、特別なひと時を演出します。

## 製法について

5年かけて集めた味醂のオリと、白麴入りの味醂をブレンドしています。

伝統的な造りをした味醂のモロミは粘性が高く、大量に搾れるヤブタ式ではなく、少量で手間のかかる舟搾りでないとできません。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ています。オリの部分はわずか5%しかありません。そこで毎年生じるオリを2007年から2012年の5年間かけて集めました。清酒のオリは酵母菌を含み、死ぬ際に生じるアミノ酸により味がくどくなってしまいます。一方で味醂のオリは酵母菌を含まないため、長期熟成に向きます。さらに、火入れを行わないため、麴の酵素が活きたまま熟成をさせる事ができます。それにより普通の味醂を熟成させた時よりも深みが増します。

また、味醂ベースのリキュール「やなぎかげ」の製造に利用した白麴入り味醂を25%ブレンドしてあります。そのまま飲む味わいにするには、甘味だけではなく、酸味で味を引き締める必要があるからです。この白麴を使った味醂はもともと酸度が1.6あり、白麴のクエン酸キレを作り出しました。

## 梱包について

1ケースあたり9本または21本。

720ml商品と混載の場合は「500ml 9本と720ml 6本」で1ケース。



希望小売価格  
500mL 2,860円

風味	日本酒度	-190
	酸度	0.8
	アルコール%	14.3
造り方	製造年度	2007~2012BY
	瓶詰め年	2024
	原料	もち米、米麴、 自家製焼酎