



秋酒のご案内

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。今年は秋のお酒として「杉錦 エドノアキザケ」、「杉錦 生酏ひやおろし」、「杉錦 山廃秋上がり」の3商品を発売いたします。3商品とも **9月2日(月)販売開始**となります。

エドノサケシリーズについて

自然の乳酸菌が造る乳酸のおかげで、江戸時代のお酒は酸度が現在の酒よりも2~3倍高かった事が知られています。江戸時代のような酸度が高い酒を造ってみようというテーマで酒造りを行っているのが、エドノサケシリーズです。

クエン酸について

このお酒ではクエン酸を多く生成する白麹菌を使う事で、酸を高くしています。通常白麹菌は九州で焼酎を製造する際に使用し、日本酒では黄麹菌を使用しています。クエン酸は爽快な酸味を持つのが特徴で、レモン、オレンジに多く含まれています。また、疲労回復の効果があるためスポーツドリンクにも使用されています。

味わい方

酸と程よい甘さが食欲の秋を彩る酒質。日本酒度は-4.0 と通常の酒ならば甘め。しかしクエン酸がある事で、べたべたするような感触はなく、旬のさんまの油を爽快な酸味でさっと洗い流します。冷やしても燗酒でも楽しめますが、おすすめは燗冷まし。疲れた体に甘さと酸味が染み渡ります。



エドノアキザケ
希望小売価格
1,800mL 2,970円
720mL 1,485円

風味	日本酒度	-4.0
	酸度	3.1
	アルコール%	14~15
	アミノ酸	1.9
	香り	ココナッツ、みかん、焼きおにぎり
造り方	醸造年度	2023BY
	原料米	令和誉富士
	精米歩合	70%
	使用酵母	無添加
	酏立て	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	
飲み方	温度	冷酒~熱燗

秋上がりは山麩造りで令和誉富士、誉富士を使用、ひやおろしは生酏造りで誉富士、はえぬぎを使用しています。秋上がりは酒米のみ利用のため、原料のたんぱく質が少ない分、アミノ酸度が低くなっており、落ち着いた香りの中に新木のような華やかさを感じます。味わいのまろさが印象的なお酒です。

ひやおろしは一般米使用のため、秋上がりと比べ力強い味わいがあり、しっかりとした渋味が特徴的。玄米の香りを思わせる香りで、さながらおかずとご飯を合わせるように食事が楽しめます。



杉錦 山麩秋上がり
希望小売価格
1,800mL 2,970 円
720mL 1,485 円

風味	日本酒度	+11
	酸度	1.5
	アルコール%	15~16
	アミノ酸	1.3
造り方	醸造年度	2023BY
	原料米	令和誉富士(70%) 誉富士(30%)
	精米歩合	70%
	使用酵母	協会701号
	酏立て	山麩
	洗米方法	小型洗米機
	麴	箱麴
	上槽方法	槽
	火入れ	瓶火入れ
	貯蔵	常温
	温度	熱燗、常温



杉錦 生酏ひやおろし
希望小売価格
1,800mL 2,530 円
720mL 1,320 円

風味	日本酒度	+7
	酸度	1.7
	アルコール%	15~16
	アミノ酸	1.6
	香り	玄米、ココナッツ、 きのこ、シナモン
造り方	醸造年度	2023BY
	原料米	麴米：静岡県産誉富士 掛米：山形県産はえぬぎ
	精米歩合	70%
	使用酵母	協会701号
	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
	貯蔵	常温
飲み方	温度	熱燗