



杉錦 菩提酏純米 にごりのご案内

2024年11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 菩提酏純米 にごり」の販売をします。**販売開始は11月11日**となります。
例年は山廃で造っていましたが、今年は菩提酏でにごり酒を造りました。

味わい

バナナのほのかな香りが鼻先をくすぐり、口に含むとまろやかな舌触りが広がります。豊かな甘味が口中を包み込む一方で、後味にはしっかりとしたキレがあり、口の中には重さを残しません。芳醇な香りの余韻が長く尾を引き、静かに続いていきます。

製法について

静岡らしい菩提酏を造ってみたいと思い、米は令和誉富士を使用し、静岡酵母のHD-1を使用しました。

菩提酏は酵母無添加で作られる事が多いのですが、伝統的なそやし水を作る際に酵母添加をしました。

静岡G1で求められる酒質としては、含まれる酸が少なく、淡麗で穏やかな旨味を感じる事ができるきれいで丸みのある酒質である事、バナナ様を基調とした穏やかな香りである事、やわらかい口当たりとスッと引くキレの余韻が両立し、呑み飽きせず食材の特徴を引き立て続ける食中酒に適した酒であることなどが挙げられています。

製品を飲んでみると、静岡県の純米酒らしい酒の要素(バナナ様、やわらかな口当たりとキレ)と杉錦らしい要素(菩提酏の厚みとくせのない味わい)がうまく両立されており、予想以上の酒質に仕上げる事ができました。

コンセプトとラベルデザイン

日本の象徴である「逆さ富士」をモチーフに、にごり酒ならではの特徴を活かして作りました。富士山頂の雪と沈殿しているにごりをかけています。このにごりを酒全体へと広げるためには、飲む前にボトルを逆さまにする必要があります。ボトルをひっくり返すことで、文字が水面に映る逆さ富士のように正しく読めるという仕掛けを施しました。

酒を酌み交わす場では、乾杯やお酌といった儀式的な行為があり、酒席に特有の楽しみと期待感が生まれます。例えば、乾杯の高揚感や期待感は、酒の場を盛り上げる大人だけの特権です。このにごり酒のラベルには、飲む前に逆さまにしてにごりを混ぜ、文字を読むという、ひとつの儀式を行う仕掛けを込めました。富士山の雪を広げ、酒に溶け込む瞬間の美しさを感じながら、一口目を迎える体験を楽しんでください。

菩提酏純米にごり

発売予定日 **11月11日**

希望小売価格(税込)

1,800mL 3,300円

720mL 1,650円



風味	日本酒度	+8
	酸度	1.5
	アルコール%	14~15
	アミノ酸	1.5
	香り	バナナ
造り方	醸造年度	2024BY
	原料米	令和誉富士
	精米歩合	70%
	使用酵母	HD-1
	酏立て	菩提酏
	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	

日本酒度等は上槽時数値のため裏ラベル表記と相違がある場合があります