



# 生酏純米中取り原酒きんの介

## 生酏純米初搾りのご案内

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

今年も季節品として、例年通り新酒の生酏純米酒（きんの介、初しぼり）を発売致します。**販売開始はきんの介（11月25日）、初搾り（12月2日）となります。**

### 味わい

アタックは新酒らしいフレッシュさが口の中に広がりますが、口中で生酏、飯米ならではのコクがあり、味わいに厚みを感じられます。わずかに玄米の香りが漂い、米の風味も楽しめます。フレッシュでありながらも重厚な味わいがあり、バランスの取れた一杯です。

### 「原酒」の意味の変化

原酒は、本来アルコール度数 17~20%の濃渾でまろやかな酒、加えて高品質というのが、昔からのイメージだと思います。しかし、最近では発酵過程で醪に水を加え、アルコール度数が 15%程度の原酒も増えてきました。このような手法は醪の中で水を多く加えることで、吟醸酒で華やかな香りを出すため、低温で発酵を促進させるために用いられますが、本来の濃厚な味わいというイメージから外れてしまうこともあります。

江戸時代は、アルコール度数の高いほうが価値がありました。容量が少ない方が運びやすく、税金も安く済み、燗をつける時に自分で加水して調整するのが一般的だったためです。加えてその後、添加物を加えた安酒が増えた事で、原酒 = 高品質というイメージが出来上がったのだと思います。

現在では、燗をつけずにそのまま飲めるように、15%程度の原酒がそのまま販売されています。しかし、この低アルコール原酒は、必ずしも濃厚でまろやかとは限りませんし、純米酒が普通の世の中では「原酒 = 高品質」というイメージもなくなってきていると思います。

杉錦の原酒は従来の原酒が持つイメージのように濃渾で、加水した初搾りと大きな差があります。**濃渾さを楽しみたい人、燗を付け自分で割水したい人は原酒を、ひやで手軽に飲みたい人は初搾りをお選びください。**

風味	日本酒度	約+8
	酸度	約2.2
	アルコール%	18~19
	アミノ酸	約2.2
造り方	醸造年度	2024BY
	原料米	麴米：令和誉富士 掛米：一般米
	精米歩合	70%
	使用酵母	協会701号
	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 (熟成のため)
	温度	熱燗



生酏純米中取り  
原酒きんの介  
発売予定日 **11月25日**  
希望小売価格(税込)  
1,800mL 2,750円  
720mL 1,430円



生酏純米初搾り  
(加水したもの)  
発売予定日 **12月2日**  
希望小売価格(税込)  
1,800mL 2,530円  
720mL 1,320円

