



杉錦 エドノハルザケのご案内

2025年2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

日頃のご愛顧、誠にありがとうございます。

今年の白麴を使用したにごり酒は、穏やかな柑橘系の香りと旨味、そして洗練された口当たりになりました。

◆ テイスティング&特徴

- フルーティーな香り： みかんを思わせる爽やかな柑橘系の香りが広がります。
- 味わいのバランス： 山麴仕込みならではの旨味が感じられ、酸味・甘味が絶妙に調和しています。
- 軽快な後味&滑らかさ： アルコール度数を低めに設定することで、呑みやすさを追求。また、にごりを取る際のメッシュの大きさにこだわり、後味を軽くしざらざら感をなくしています。

◆ 製法へのこだわり

- 伝統の山麴仕込み： 深い旨味と複雑な風味を醸し出す手法です。新酒なので、まだあっさり目ですが、秋にエドノアキザケとして、澄酒を販売する時には、より深みがでて違った美味しさが感じられるでしょう。
- 麴の使い分け： 麴の安定をするため、三段仕込みの際は黄麴を使用し、後半にクエン酸を作る焼酎用白麴を加えることで、理想的な酸味と甘味のバランスを実現。

この春、杉井酒造のにごり酒で、伝統と革新が織りなす至高のひとときをお楽しみください。



販売予定日
2025年3月3日
希望小売価格(税込)
1,800mL 3,300円
720mL 1,650円

風味	日本酒度	-6
	酸度	2.6
	アルコール%	14~15
	アミノ酸	2.0
	香り	柑橘系 (若々しいみかん)
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	無添加
	酏立て	山麴
	洗米方法	小型洗米機
	麴	箱麴, 白麴
	上槽方法	槽
	火入れ	瓶火入れ
貯蔵	冷蔵	
飲み方	温度	冷酒

日本酒の酸について

日本酒のラベルにはよく酸度という表記があります。日本酒度や製法がほぼ同じ場合、酸度が高い方が酸っぱく感じます。しかしながら、お酢の酸っぱさとオレンジジュースの酸っぱさが違うように、日本酒の酸味にも色々と種類があり、約40種類の酸が含まれております。その内コハク酸、乳酸、リンゴ酸だけで全体の8割を占めます。それに加えてクエン酸、酢酸の二つを知れば、日本酒の酸っぱさを理解する事ができます。エドノハルザケを含む、下記のような特殊な製法を取った日本酒は、酸の構成比が変わります。

是非、リンゴやレモン、ヨーグルトを片手に、酸に注目して日本酒を楽しんでみてください。

	7号酵母の酒の割合※	清酒で多いとどうなるか？	多量に含むもの	多量に含む弊社の酒 ()内は酸度
コハク酸	37~43%	コク、旨味、押し味、長い余韻	醤油、味噌、インスタントラーメン、ハム	
乳酸	20~33%	渋味がありつつ、穏やかな酸味、 爛向け	ヨーグルト、菩提酏のそやし水 マロラクティック発酵したワイン	天保13年(約2.5) 菩提酏誉富士(約1.5)
リンゴ酸	17~28%	すっきり、後味の軽い	リンゴ、ぶどう 寒冷地のマロラクティック発酵していないワイン	エドノナツザケ(約3)
クエン酸	5~10%	爽快な酸味、苦味	レモン、オレンジ、梅干し、スポーツドリンク、 典型的な焼酎、白麹	エドノハルザケ(約2.5) エドノナツザケ(約3)
酢酸	1~14%	風味が悪いと感じる	お酢、野生酵母が混入した酒 健全な発酵が行われなかった酒	秘蔵酒428号(5.0)

※上記の5種類の酸における割合。複数の文献を元に作成。

日本酒と同様に製法にもよるが、ワインの主な酸は酒石酸、リンゴ酸、クエン酸。

エドノハルザケ、エドノアキザケについて

白麹を発酵の途中で投入する事で酸を増やしています。投入する前後を比較するとおおよそ50%がクエン酸だと考えられます。

エドノナツザケについて

日本酒中の酸の内、80%が酵母菌によって生み出され、10%が乳酸菌、10%が麹と米由来と言われています。リンゴ酸多生産酵母である28号酵母を使うと、おおよそ60%ぐらいがリンゴ酸となり、コクを出すコハク酸が減る事もあり、爽やかな味わいとなります。

天保十三年について

天保十三年は酵母の大きさを倍にしているため、乳酸が通常の倍近く含まれていると考えられ、酸がありつつも穏やかで爛向けの酒質になっています。