



杉錦 エドノナツザケのご案内

2025年5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

今年の夏のお酒として「杉錦 エドノナツザケ」を発売いたします。

夏の暑さに寄り添う、爽やかな味わいの一本です。

味わい

青りんごの爽やかな香りに白い花のような繊細なニュアンスが重なります。口に含むとまず広がるのは**柔らかな甘みと高めの酸**のコントラスト。日本酒度-8と非常に甘口ながら、酸度2.8の高さによって、重たさを感じさせずにバランスのとれた飲み口に仕上がっています。

ペアリング

食前酒として最適。フルーツや軽めのチーズ、または白和えのような前菜とも好相性。高めの酸が、酸味を活かした前菜や酢を用いた料理ともよく馴染みます。

28号酵母を使用した理由

28号酵母はリンゴ酸という酸を多く生産する酵母です。

日本醸造協会が配布するリンゴ酸多生産酵母には二種類あります。エドノナツザケは食中酒を目指したため、香りの立ち過ぎない28号酵母を使用しました。

28号…リンゴ酸が有機酸のうちの80%を占める。コハク酸が少ない(7号の2/3)。香味は7号と類似。

77号…リンゴ酸が有機酸のうちの70%を占める。コハク酸が少ない(7号の1/2)。カプロン酸エチル(リンゴの香り)が多い

(リンゴ酸、コハク酸については裏面に)



販売予定日
2024年5月12日
希望小売価格(税込)
1,800mL 3,190円
720mL 1,595円

風味	日本酒度	-8
	酸度	2.8
	アルコール%	14~15
	アミノ酸	1.9
	香り	青りんご、白い花
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	協会28号
	酏立て	速醸
	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	冷蔵
	温度	冷酒
	ペアリング	食前酒として

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できます。エドノナツザケを含む、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、菩提酛のそやし水 マロラクティック発酵したワイン	天保13年(2.6) 菩提酛誉富士(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(3.2)
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(2.9) エドノナツザケ(2.9)
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%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。

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。

天保十三年について

天保十三年は酒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。