生酛純米中取り原酒きんの介
生酛純米初搾りのご案内

2025 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、例年通り新酒の生酛純米酒（きんの介、初搾り)を発売致します。

販売開始はきんの介(12 月 1 日)、初搾り(12 月 8 日)となります。

濃淳さを楽しみたい人、燗を付け自分で割水したい人は原酒

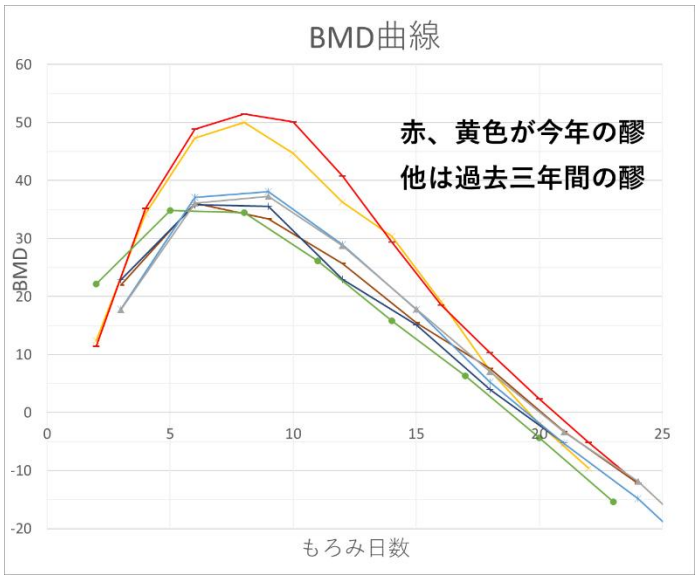
ひやで手軽に飲みたい人は初搾りがおすすめです。

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、口中で生酛、飯米ならではのコクがあり、味わいに厚みが感じられます。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。

「米の高温障害に対する抜本的改革」

ここ数年気温の高い夏が続き、米が溶けにくくなっています。そのため、醪の発酵管理方法を**抜本的に見直し**ました。最初に入れる水を少なくし、発酵途中で水を入れていく手法を採用しました。これは 18 号などの発酵力が弱い吟醸酵母に用いられる手法ですが、米の溶けない時にも微調整を行いやすく、最終的には理想の日本酒度にしやすいと考えました。



例年は、通常の米の吸水率や温度などで微調整を行うことで、蓄積データと乖離しないことで予測精度を高めています。しかし右図のように今年の醪は例年と大きく異なり、戸惑いつつ丁寧に管理を行いました。

結果としては理想の日本酒度になり、理想通りの酒になりました。今後この方針を続け、技術の洗練をさせていきたいと思います。

また、例年は飯米を使用していましたが、今年は飯米の確保が難しかったため出羽の里を使用しました。そのためか、アミノ酸度が低くなり、後味がすっきりしました。

生酛純米中取り
原酒きんの介
発売予定日　12 月 1 日
希望小売価格(税込)
1,800mL 3,300 円
720mL 1,650 円

生酛純米初搾り
(加水したもの)
発売予定日　12 月 8 日
希望小売価格(税込)
1,800mL 3,080 円
720mL 1,540 円

風味	日本酒度	+7
	酸度	1.9
	アルコール%	17.5
	アミノ酸	1.4
造り方	醸造年度	2025BY
	原料米	出羽の里
	精米歩合	70%
	使用酵母	協会701号
	洗米方法	小型洗米機
	麹	箱麹
	上槽方法	槽
	火入れ	一回火入れ
	貯蔵	常温 (熟成のため)