

マーズ

「岩清水 MARS2021 生原酒」



「MARS2021」は米の旨みを存分に引き出し、**麴割合を使用する酒米の5割を増やすことでジューシーかつ綺麗な後味に仕上げました。**（通常の麴割合は2割くらいです）**麴を通常の2.5倍使う製法は他の日本酒ではあまりなく「岩清水」らしい個性ある味わいです。****冷やしてワイングラス**でぜひお楽しみください。

やはり5割麴は味わいのしっかりしたものや脂のあるものとの相性が抜群です！

搾り方の違いで3種の味わいが誕生する「MARS」それぞれの味わいの特徴をもとにネーミングして発売しております。

『Souplesse』（スープレス）：フランス語で「しなやか・柔らかさ・柔軟性」（オリ絡み）

柔らかな口当たり、そして熟成させることで変化も大きいことから命名

『Harmonie』（アルモニー）：フランス語で「調和」バランス感が優れている事から命名

『Corse』（コルセ）：フランス語で「しっかりとしたコクのある」

ワイン用語。それとは少しニュアンスが違うが3種の中で一番しっかりとした味わいなので命名

| 岩清水 MARS | |
|------------|---|
| 麴割合 | 5割 |
| 酒米 | 信州中野産美山錦 84%信州中野産ひとごち 16% |
| アルコール分（原酒） | 12% |
| 搾り日 | 2021年1月25日 |
| 内容量 | 720ml |
| 相性のよかったお料理 | あん肝ポン酢（ポン酢は酸味が強いものより出汁の効いたもの）、中とろ、脂ののったカマス、豚バラの黒酢煮込み など |

- ・商品によってはオリがからんでおりますので念の為開栓の際ご注意くださいませ。
- ・生酒ですので冷蔵保管をお願いします。

【杜氏の一言】

主要原料米は美山錦です。非常に硬い米質でした。元々、美山錦は硬質米ではありますが地球温暖化による影響で栽培時の夏季平均気温が上がり、更に米が硬くなるケースが増えています。今回の美山錦は特にその影響が強く出たように感じました。井賀屋酒造場では添仕込（三段仕込みの一段目）の際に枝桶と言って親桶（醗が完成する仕込みタンク）よりも少し小さめのタンクで踊り期間（酵母の数を増やす為に1~3日程度仕込みを休むこと）を取ります。踊り期間を取った後、通常ならポンプで親桶へ移すのですが米が溶けておらず、詰まってしまい送ることが出来ませんでした。結局、酌とタメを使用して親桶へ移しました。年々硬くなる酒米。特に硬い美山錦はどこかで使うことを諦めないといけないのかもしれないかもしれません。とは言え長野県を代表する酒米であると同時に、美山錦の酒が好きだと言うお客様がいるのは言うまでもありません。米が硬いと当然溶けにくくなってきます。その対策として浸漬時間の延長（24h漬けました）や水切り時間の延長（片面1時間：水切り時に浸漬米と酸素が触れると米の背部に細かい亀裂が生まれそこから水を吸いやすくなります）と言った対策を講じました。しかしながらそれでも溶解しにくいものがあります。今後の課題として米を蒸す際の蒸気量を増やすなどして温暖化による酒米の変化に対応していかなければなりません。

