



CRAFT DESSERT SAKE シリーズ 第2弾!

IWASHIMIZU NEW SUNRISE2024

～新感覚!!新たな出会いを結ぶ、オンリーワンの味わいを目指して!～

料理と岩清水が会う瞬間、味わいは深みを増し、心に響く感動へと変わる…
この特別な体験を通して、生産者からお客様まで、
食を愛する人々が集い、豊かな食文化を育みたい。
CRAFT DESSERT SAKEシリーズが、
そんな食の喜びを共有するための架け橋となれば、
そんな願いも込めて誕生しました。

IWASHIMIZUは、料理とのペアリングを大切にするSAKEです。前菜から主菜まで料理の味わいによって使用する麴の割合を変化させ、コース料理をIWASHIMIZUのみでペアリングできる様に酒質設計しています。第1弾では「デザート専用のIWASHIMIZU」という新しいカテゴリーに挑戦し、そして第2弾!今回は「アペリティフ(食前酒)専用のIWASHIMIZU」に挑戦!前回よりも更にアルコール度数を低くし、甘味と酸味のバランスを絶妙に調整し、今までSAKEを飲んだことがない方でも気軽に楽しんで頂ける乾杯にふさわしい味わいを目指す…
こうして【NEW SUNRISE】は誕生しました。



名前の由来

海から昇る眩しくも美しい朝日。一日の始まりに、心が弾むように。そんな晴れやかな想いを込めて名付けました。
実は…日本酒に含まれる『酸』とも関係が!日本酒に含まれる『酸』は様々(乳酸・コハク酸・リンゴ酸が約8割)。今回の『酸』は乳酸!。NEWSUNと乳酸…遊び心も隠されています。

製法

通常とは異なる「濃縮仕込」という製法で造られています。仕込水(お酒を造るための水)を極端に少なくすることで、糖分や酸味を凝縮させ、より濃厚な味わいを引き出しました。この製法は、手間と時間がかかるため、1度の仕込みでできる量は通常の仕込みの4分の1ほど…大変稀少なお酒となりました。

味わい

「本当にお米で出来てるの?」と言われるほどフルーティーな甘味と酸味とのバランスが絶妙。乳酸が奏でる爽やかな酸味と、米の旨みが織りなすハーモニーが口の中に広がる…今までのIWASHIMIZUにはない新感覚の味わいです。カマンベールチーズや生ハムとの相性抜群。爽やかな酸味が脂っさを中和し、食が進みます。

アペリティフとは

フランス語で、食欲増進のために食前に飲む「食前酒」を指しますが食前酒をたのしむ時間や習慣を指す場合もあります。フランスでは夕食の前に「アミューズ」と呼ばれるおつまみとともにアペリティフを飲んでリラックスすることは、オンからオフへの切り替えタイムにもなっており、プライベートな時間を大切にするフランス人にとって、小腹を満たす以上に重要な役割を担っているそうです。日常的なプライベートタイムを充実させて、人生をより豊かに彩ることにつながる…『IWASHIMIZU NEW SUNRISE2024』がこれから始まる皆様のお食事時間に乾杯のお酒として彩を添えられたら。ぜひ一度お召し上がりになり、特別なひと時を過ごしていただきたいです。

お召し上がりはよく冷やしてワイングラスがオススメです♪

ペアリング参考例:

- カマンベールチーズ
- 生ハム / ハモンセラーノ
- サーモン・アボカド・サワークリームのカナッペ
- 合鴨スモーク など



IWASHIMIZU CRAFT DESSERT SAKEシリーズは、

新しい出会い、新しい発見、そして心のやすらぎをもたらすSAKEであったら…

美味しくて自然と会話がはずみ、心もはずんでしまうような新体験を楽しんで頂けたら嬉しいです♪



IGAYA Concept

SAKE PAIRING INNOVATION !



料理とお酒がピッタリとマッチした時、想像以上のおいしさが広がる。ペアリングの魅力を届けるためにIWASHIMIZU(岩清水)は生まれました。

多くの方に楽しんでいただけるようにとことん試行錯誤をつづけた結果、「本当に日本酒なの?」と言われるほど、軽やかで澄んだ甘味と、爽やかな酸味をあわせもつ味わいに。

おいしくて自然と会話がはずみ、心もはずんでしまうような新体験を楽しんでいただけたらうれしいです。



美味しさが何倍にもなる、「旨味」と「酸」のペアリング。

異なる旨味が掛け合わさると、旨味が数倍に感じられると言われています。

IWASHIMIZUは、日本酒の持つ旨味(アミノ酸)と料理の相乗効果が生まれるように、独自技術で麴米割合を変化させ、旨味を設計しています。

また、あえて日本酒ではタブーとされてきた酸にもこだわり、和食のみならずフレンチ、イタリアン、中華など様々な料理とペアリングできる味わいを実現しています。

コース料理でも楽しめるように、アルコール度数は控えめに。

11 %



あらゆるジャンルのコース料理をIWASHIMIZUのみでペアリングできるようにワインと同程度(11〜13度)にアルコール度数を抑えています。

それは、体に優しく飲みやすく、より多くの種類をお料理のペアリングと共に楽しんで頂きたいから。

IWASHIMIZUは加水による低アルコールではなく、あくまでも「無濾過生原酒」。低アルコールなのに、豊かな旨味をお楽しみいただけます。



150
hours

たどり着いた答えは、完熟仕込み・生しぼり。

【完熟仕込み】

例えば、麴(こうじ)の仕込みは150時間。完熟した麴や酵(もろみ)をつくるために、一般的な日本酒に比べ、各工程で何倍もの時間をかけています。その分、しっかりとした旨味がありながら、後口の余韻が綺麗に引くような味わいを実現しています。

【生しぼり】

しぼりたての香りを楽しんでいただくために、全銘柄が加熱をしない「生酒」です。ベストな状態を保つために、製造中は常に-5°Cの管理を徹底。保管する時は、冷蔵庫で、なるべく瓶を立てた状態でお願い致します。

限られた生産本数ですが、個性豊かなラインナップを。

夫婦二人で仕込んでいるため、1年間にしぼれるお酒は約6,000本(720ml)。多くは流れませんが、その分、一本一本に手間暇をかけています。

土づくりでは肥料からこだわり、使用する米は全量長野県産。仕込み水は井戸水をろ過して、硬度ゼロの超軟水にしています。時間をかける、3ミん本数は限られますが、お肉や魚、デザートなど様々な食材に合うように、個性豊かな味わいを揃えています。

6000 bottles



1

一期一会の出会いを結ぶ、オンリーワンの味を目指して。

料理とお酒がピッタリとマッチした時、そのおいしさが何倍にも広がっていく。そして、生産者や酒販店、飲食店やそこに訪れた人たちへと、人と人との出会いも広がっていく。

大げさかもしれませんが、魂を込めてつくったお酒には、そんな不思議な力があると信じています。

IWASHIMIZUにご興味をお持ち頂き、ありがとうございます。杜氏の小古井宗一と申します。2004年に父から蔵を継いで以来、日本酒が苦手な人でも「おいしい!」と思えるお酒を目指して、コツコツと腕を磨いてきました。

そして、2017年より新たな想いを込めて、夫婦二人のみで酒造りをスタートさせました。食べることが大好きな二人で決めたコンセプトは「お料理とのペアリングを意識した味わい」。コース料理をIWASHIMIZUのみで合わせるために技法を変えながら、ペアリングを最大限に引き立てる味わいを探求し続けてきました。料理と酒がマッチした時の「合う〜!」の共感をお客様と深めたい。そんな想いでおいしさを求めていくあまり、造りにかける時間がとんとん長くなり、一人の時よりも生産量が少なくなっていました。(笑)

IWASHIMIZUを通じて、これまで飲んだことのないような日本酒を提供することで、食事の時間が充実し、心の豊かさを感じていただけたら嬉しく思います。皆様に笑顔になっていただけるよう、これからも品質にこだわり抜き、妥協しない味わいを目指して夫婦二人三脚で頑張っていきます!



小古井宗一&枝里

株式会社井賀屋酒造場
〒383-0013長野県中野市大字中野1597
TEL : 0269-22-3064 FAX : 0269-22-3705
<https://igayasyuzou.com/>