CRAFT DESSERT SAKE シリーズ **第一弾！**

IWASHIMIZU NEW SUNSET2024

～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！～

「日本酒はちょっと苦手…」という方にも、心を開いてほしい…
そんな方々と「IWASHIMIZU」との出会いを結ぶために
「CRAFT DESSERT SAKE シリーズ」は生まれました。

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麹の割合を変化させ、
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。
しかし、デザートとのペアリングはまだなかったのです。
そこで私たちは「デザート専用のIWASHIMIZU」という新しいカテゴリーに挑戦しました。
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することで、
今までSAKEを飲んだことがない方でも、気軽に楽しめる味わいを目指しました。
こうして【NEW SUNSET】は誕生しました。

名前の由来

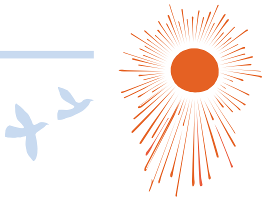
夕暮れ時海に沈んでゆく美しい夕焼け。一日の終わりに、心が安らぐように。そんな温かい想いを込めて名付けました。
実は…日本酒に含まれる『酸』とも関係が！日本酒に含まれる『酸』は様々（乳酸・コハク酸・リンゴ酸が約8割）。今回の『酸』は乳酸！。NEWSUNと乳酸…遊び心も隠されています。

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

「本当にお米でできているの？」と驚くほど甘味と酸味のバランスが絶妙。乳酸が深みを加え、これまでにない新しい味わいが誕生しました。
特にレアチーズケーキとの相性が抜群です。
「こんなデザートと合わせてみた！」「こんな風に感じた！」など、ぜひ教えてください。どんな感想でも、私たちにとって貴重な宝物になります。



IWASHIMIZU NEW SUNSET 2024 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♪

※このパンフレットは酒類業振興支援事業費補助金を活用して作成しています。

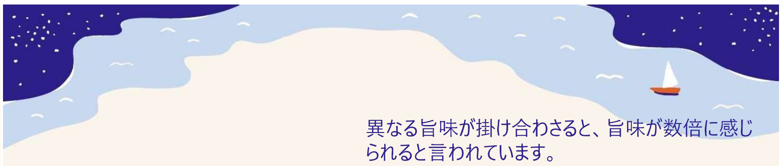
IGAYA
Concept

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、独自技術で麹米割合を変化させ、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。

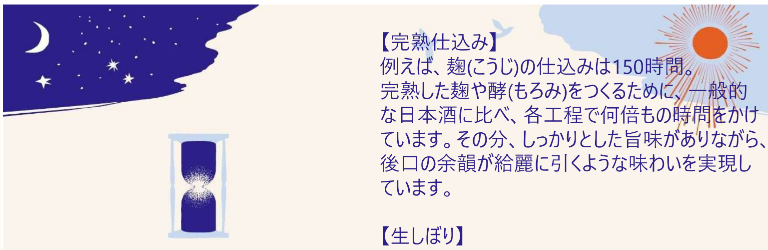
コース料理でも楽しめるように、
アルコール度数は控えめに。

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、麹(こうじ)の仕込みは150時間。
完熟した麹や酵(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。

6000 bottles

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,OOO本(720ml)。
多くは造れませんが、その分、一本一本に手問暇をかけています。

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□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、テザートなと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。

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しまいました。(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1

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/