



限定販売！『IWASHIMIZU NEW SUNSET2024』あらばしり&中取り

飲み比べセット

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！



誕生秘話

リキュールはかろうじて飲めるけど日本酒が苦手、デザートワインは飲めるけど日本酒は苦手、甘いものは好きだけどアルコール自体がそもそも抵抗がある・・・

そんな方々との出会いを結ぶため "CRAFT DESSERT SAKE" シリーズは生まれました。

IWASHIMIZUはペアリングの魅力を伝える為のSAKEです。

前菜から主菜まで料理の味わい濃度によって麴割合を変化させながら、コース料理をIWASHIMIZUのみでペアリングできる様に酒質設計されています。

しかしながらデザート専用の日本酒は今までありませんでした。せっかく造るなら今まで以上にアルコール度数を7~11%と低くて飲みやすく、日本酒の入り口として入り易いお酒、そして今まで出会うことがなかった人達とデザートとSAKEを結べる CRAFT DESSERT SAKE にしよう。

こうして【NEW SUNSET】は誕生しました。

名前の由来

夕暮れ時、海に沈む太陽は美しく、そしてほっと和む時間。

「今日も一日お疲れ様」「今週も頑張った自分を褒めたいなぁ」そんな時に飲んでいただけたら・・・

そんな思いを込めました。

さらに、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と乳酸をかけています（笑）

味わい

「本当にお米で出来てるの?」と言われるほど甘味と酸味とのバランスが絶妙でこれまでのIWASHIMIZUにはない新感覚の味わいに仕上がりました。

様々なスイーツと合わせたところレアチーズケーキとの相性が良かったのですが、皆様にも「こんなデザートが合ったよ!」と我々造り手にも教えて頂けたら幸いです。

美味しくして自然と会話がはずみ、心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♪

製法

CRAFT DESSERT SAKE は通常の仕込みよりも仕込み水を極端に少なくし糖分や酸味成分などを濃縮させる「濃縮仕込」によってつくられます。

仕込み水が少ない分だけ生産量も非常に少なく醗酵もゆっくりと進みます。その為、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。

今回は「NEW SUNSET」を搾り方違いで2種類ご用意致しました。

「あらばしり」槽に酒袋を積み、圧力をかけずにもろみの重さだけで自然にでてくる部分、軽めな味わい。

「中取り」槽に酒袋を積み、上から少しずつ圧力を加えてでてくる部分、旨みある味わい

今回は正式に発売前の限定販売となります。

今回初めて手掛ける手法ですのでぜひ皆様からのご意見を承ることができれば幸いです。

アンケートサイトへのQRコード付きの御案内も同梱致しますのでぜひご協力よろしくお願いたします！

アンケートは無記名ですので送信者は弊社でも分かりませんのでご安心くださいませ。



Google Form アンケート

コース	Aコース	Bコース	Cコース
商品名	IWASHIMIZU NEW SUNSET2024 あらばしり&中取り2本セット	IWASHIMIZU NEW SUNSET2024 あらばしり	IWASHIMIZU NEW SUNSET2024 中取り
主たる酒米	信州中野産ひとごころ		
内容量	520ml		
代金(税込)	10,000円+送料	5,000円+送料	5,000円+送料

送料	東北・関東・信越・北陸・東海	近畿	中国・四国	北海道・九州	沖縄
A・B・Cとも	1,105円	1,215円	1,375円	1,635円	1,825円

※ 2セット以上や追加注文がある場合、御注文後改めて送料はメールにてお知らせします。

受付期間：2024年11月16日午前9時～2024年11月26日いっぱい※数に限りがあり上限に達し次第期間内でも終了しますのでご注意くださいませ

お支払い：事前振込・代引※今回は自社サイトのみからの御案内となります

発送時期：入金確認後、11月下旬発送予定。別日に発送をご希望の場合は備考欄にご記入ください

お時間のご希望があればオーダーフォームにてご指定ください。

日時を指定される場合は発送後「お問い合わせ番号」をお知らせしますのでお手数ですが「郵便局の追跡サイト」よりご変更くださいませ。

※ ゆうパックチルドで発送致します

※ お酒の裏ラベルは自社で作成するものとなり、一般発売のものとは異なります

※ 一般発売後は販売価格が異なる場合があります

※ 20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられていますので御購入いただけません。

※ 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。