

「岩清水NIWARINGO2024 生原酒」

使用した酒米の2割を麴とし、**リンゴ酸**を生み出す酵母を使用することで青リンゴを彷彿させるような**爽やかでスッキリした酸味**を楽しめるお酒です。

おススメは冷やして白ワイングラスでぜひお召し上がりくださいませ♪

NIWARINGO は搾り方の違いで下記 4 種類にわかれております。

①『袋吊り』

搾りの際に醪(もろみ)を袋に詰めた状態で吊るし、圧力を掛けずに自重で滴るお酒。優しい口当たりと後味の綺麗さが特徴。

②『Souplesse』(スープレス)オリがらみの部分

フランス語で「しなやか・柔らかさ・柔軟性」を意味し、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

③『Harmonie』(アルモニー)クリアな部分

フランス語で「調和」を意味し、バランス感が優れている事から命名。

④『Corse』(コルセ)

フランス語で「しっかりとしたコクのある」を意味し、ワイン用語としても使われるがそれとは少しニュアンスが違うが4種の中で一番圧力をかけて搾る為しっかりとした味わいで究極の中取り部分。少量しか取れない超レア商品。

【杜氏の一言】「NIWARINGO 2024」は、自然が作り出す奇跡と、それを受け止め、守り抜こうとする人々の情熱が織りなす、特別な日本酒です。近年、温暖化の影響で酒米は年々硬くなり、特に IWASHIMIZU が使用する美山錦は、その中でも最も硬い品種として知られています。2024 年の美山錦も例外ではなく、例年以上に硬く、酒造りは困難を極めました。酒造りは、その年々の気候や米の出来によって、全く異なるものになります。私たち蔵人は、その年の米の個性を最大限に引き出すため、様々な工夫を凝らします。硬い米の場合は、米を柔らかく蒸し上げるのが最も重要です。そのためには、米に十分な水を含ませ、大量の蒸気でじっくりと蒸す必要があります。しかし、2024 年の仕込みは、思わぬアクシデントに見舞われました。蒸気を発生させるボイラーが故障し、稼働できるのはたった一台。限られた設備の中で、最善を尽くしましたが、硬い米の影響は大きく、出来上がったお酒は、本来の味わいを出すことができませんでした。しぼりたてのフレッシュな味わいを皆様にお届けしたいという思いは、私たちの心に強くありましたが、残念ながら、その願いは叶いませんでした。そこで、私たちは、生しぼりのお酒をマイナス 5℃の貯蔵庫で 120 日間熟成させることにしました。日本酒の生酒は生きている飲み物です。熟成することで、味わいは変化し、深みを増していきます。、ゆっくりと時間をかけて熟成させた結果、ようやく、皆様にご満足いただけるような、まろやかで豊かな味わいとなりました。この「NIWARINGO 2024」は、自然の力と、それを受け止め、守り抜こうとする私たちの情熱が結集した、奇跡の一滴です。困難な状況の中でも、決して諦めずに、最高の日本酒を造り出すことに挑戦し続けた私たちの思いが、この一瓶に込められています。

名称	NIWAIRNGO2024
麴割合	2割
アルコール分	12%
内容量	720ml
味わい	リンゴ酸を生み出す酵母を使用、爽やかでスッキリした酸が楽しめます
相性の良い料理	つぶ貝、バイ貝などの貝類を塩で。塩との相性が良いようです ホワイアスパラと温泉卵のオランダーズソース、ラトゥイユ、きのこのマリネ

・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。

株式会社井賀屋酒造場 小古井宗一