



IWASHIMIZU

IWASHIMIZU VENUS 2025

金星のごとく輝く！

麴 8 割、常識を覆す一杯！

9ヶ月の歳月が生んだ、最初で最後の「VENUS」

■ 誕生物語

2019年に構想を始めて以来、温暖化や社会状況の変化を乗り越え、ついに完成した『VENUS = 金星』。当蔵が「できる限りの時間と手間」を惜しまず注いだ、唯一無二の限定酒です。

一般的な酒造りでは酒米全体の約2割を麴に用いるのが通例ですが、VENUSはその常識を根底から覆し、酒米の約8割を麴に仕込む「岩清水」史上、前代未聞の製法を採用しました。

2024年12月に麴づくりを開始し、約半年にわたってひたすら麴を育て上げ、2ヶ月のもろみ発酵を経て、合計でおよそ9ヶ月をかけて完成させた、当蔵にとって過去最の醸造期間を経ています。

麴を極限まで増やすことで、温暖化で溶けにくくなりがちな近年の酒米の課題を克服。麴の酵素が米をしっかりと分解するため、搾りたてでありながら驚くほどジューシーでリッチ。果実のような厚みと深い旨味が広がります。

豊かな甘みと旨みの中に適度な酸が心地よく効き、飲み進めるほどに表情を変える複雑さが特徴です。

■ 製法

製法：麴割合 約80%（酒米比）前代未聞の高麴仕込み

醸造期間：約9ヶ月 2024年12月から約半年間ひたすら麴づくり→ 酒母→ もろみ発酵2ヶ月

タイプ：無濾過生原酒 アルコール度数 13%

IWASHIMIZU VENUS 2025

■ 味わい

香り：白桃や洋梨の熟したフルーツ感、蜜やバニラの柔らかなニュアンス。
口当たり：まろやかでクリーミー、果汁のようなジューシーさが先に広がる。

味わい：濃密な旨味と甘みが主体だが、程よい酸が全体を引き締めるため重さは残らない。

余韻：柔らかく続き、最後に穏やかな切れ味を残す。

■ おすすめの飲み方

よく冷やしてワイングラスで。常温に近づけると甘みと旨味がさらに膨らみます。

燗酒（45～50℃）もおススメ。

■ 相性の良い料理

生ハム、牡蠣の燻製オイル漬け、ポテトサラダ、クリーム系のスイーツ、リッチなチーズ（白カビ・洗練されたブルー）、レバーパテ、豚しゃぶゆずポン酢、味わいしっかり系、サシの多い肉類とも好相性です

■ 販売

IWASHIMIZU VENUS 2025『Harmonie』（アルモニー）クリアな部分を主な取扱酒販店様で販売します。

VENUS 2025

麹割合	8割
ALC	13%
容量	720ml



豚肉の揚げ物 × かぼすの油淋ソース



豚肉のロースト



IWASHIMIZU

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
Home Page <https://igayasyuzou.com/>
メールアドレス info@igayasyuzou.com



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幸いです。



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℃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ミル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



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索し続けてきました。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!



Munekazu Eri

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/>