



IWASHIMIZU

IWASHIMIZU GOWARINGO 2024

「GOWARINGO」は麴割合は5割、リンゴ酸を生み出す酵母を使用することでジューシーな旨味とスッキリした後味を楽しめるお酒で「岩清水」の中でも人気の商品です。

岩清水では「美山錦」「山恵錦」「ひとごち」の三品種の酒米を使用。

GOWARINGOの主な使用品種は最も柔らかく溶けやすい「ひとごち」です。しかし近年の酷暑により硬くなり、このままでは酒質はスレンダーになってしまう。それは岩清水の目指す酒質設計とは異なります。

そこで今回は「蒸し」に注力し（米が硬い年は特に重要）蒸気の温度と圧力を変更し「膨らみがあって弾力がある」蒸米を目指しました。

酒造りの恩師からも「完熟した蒸米を目指しなさい」とよく言われておりこの歳になり改めて蒸米の論文を読みあさり勉強しておきました。要は時間をかけて温度・蒸気量・蒸気圧力を厳密にコントロールしていくことが大切だということです。

2022年に甑を変更し温度や圧力や蒸気量が可視化出来るようになり蒸している間、甑に張り付いています。小さな酒蔵ではありますがコツコツと夫婦二人で努力し続けた過程が、飲み手の皆様の美味しい笑顔に繋がれば幸いです。

杜氏 小古井 宗一

IWASHIMIZU GOWARINGO 2024



岩清水 GOWARINGO は使用する酒米の5割を麴割合としています。

麴割合は使用する酒米の5割（2割が一般的）、リンゴ酸を生み出す酵母を使用することでジューシーかつフルーティーな旨味とスッキリした酸味が楽しめるお酒です。

冷やしてワイングラスでぜひお召し上がりくださいませ ♪

GOWARINGO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。

GOWARINGO 2024

麴割合 5割
ALC 11%
容量 720ml

味わい

リンゴ酸を生み出す酵母を使用、果実味がありジューシーな旨味とスッキリした後味を楽しめる。

相性の良い料理

お肉料理、ホタテの刺身、岩ガキ（ポン酢）、いくら醤油漬、土佐酢のジユレ、ウナギの蒲焼、銀だらの西京焼き、酢味噌合えなど。



若穂産鹿背ロース
ドライマトチリソース



岩見ポーク
桜葉 新玉葱 石野白味噌



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

【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。

たどり着いた答えは、完熟仕込み・生しぼり。

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



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!

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/>