



IWASHIMIZU

IWASHIMIZU NIWARINGO 2024

「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°C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想いが、この一瓶に込められています。

IWASHIMIZU NIWARINGO 2024



使用した酒米の2割を麹とし、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。

NIWARINGO 2024 Harmonie

麹割合 2割 ALC 12% 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オリが絡み発泡 感が楽しめるスッキリした味わい。

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。

ホワイトアスパラと温泉卵のオランデーズソース, ラタトゥイユ,きのこのマリネ。







ラタトゥイユ



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



料理とお酒がビ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っづけた結果、 「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。



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。



10U

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、

後口の余韻が給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)。 多くは造れませんが、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ミん本数は限られますが、お肉や魚、デ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。



ー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、飲食店やそごに訪れた

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/