



IWASHIMIZU

IWASHIMIZU ORIGINE 2024



「Origine」=フランス語で「原点」

岩清水Origineは「お肉に合うお酒」をコンセプトに2006年からスタートした杜氏、小古井宗一の原点！

通常よりも多めの五割麴を使用(約2.5倍で全使用酒米の半分が麴)しており、甘み、旨み、コクを合わせ持った味わいです。すき焼きにとっても合います♪

個人的に思い出の強いお酒となります。今は亡き恩師の置き土産でもある「五割麴」、厳しい先生でしたが今になれば感謝しかありません。

駆け出しの頃は酒造りのことに関して右も左も分からず、ただただ必死で思いが空回りしてうまくいかないことだらけでした。「五割麴」を通して沢山勉強させてもらいました。あの頃と今では環境も造り手も変わり今は夫婦二人での「五割麴」です。もし、少しでも飲んで頂いたお客様にプラスの感情を感じて頂くことができたなら私達造り手としてこの上なく幸せです。

杜氏 小古井 宗一



岩清水 Origine 2024 誕生秘話

杜氏が蔵に戻った2003年ごろ、日本酒はいわゆる新潟を代表とする「端麗辛口」酒ブーム。

「上善如水」という名前のお酒が人気で、まさに「水の様なすっきりとした綺麗なお酒」が求められており、合わせるお料理も和食や魚などが中心でした。

一方、蔵のある中野市は畜産が盛んな地域でしたので「もっと地元の食材やお料理に合うお酒ができたらなあ、中でも信州牛のすき焼きに合わせてみたい！」と兼ねてから杜氏は考えており、恩師に相談し2006年から「五割麴」製法をスタートさせました。

業界としては確率した仕込み配合では無かった為、一から手探りで挑戦です。何度も仕込みを重ねようやく兆しが見えはじめたのは2012年、開始から6年も経過しておりました…。その後も改良に改良を重ね、前回よりもっと良い品質を追い求めてきました。

発売当初、このお酒は「岩清水黄色ラベル」と名付けられ、まさに黄色のラベルに「岩清水」と書いてあるシンプルなものでした。

今のラベルは2017年よりリニューアルし、名称も「Origineオリジン」と変更致しました。

実は2017年から仕込み水を硬水から軟水に変更した為味わいも繊細なものとなり今までの「黄色ラベル」とは別物でした。味わいも違うのでラベルも変更してまったく新しい商品として販売することも考えました。

しかしながらこのお酒だけは杜氏がただ一人で2006年からコツコツと品質をあげてきたお酒です。そしてこの「岩清水」の文字は杜氏が高校時代所属していた卓球部の顧問で書道の先生をされていた山崎先生が書いてくれた思い出のあるもの。

ラベルと名前をリニューアルする形で販売に至りました。



**IWASHIMIZU
ORIGINE 2024**

岩清水 Origine 2024 完成までの道



「岩清水」は一般的な日本酒の仕込みに比べて約3～4倍の時間と手間を掛けて仕込みます。

「Origine 2024」ができるまでの具体的な工程や日数についてお知らせします。※下表参照

1. 麴づくり（56日間）

Origineの特徴は「五割麴」。使用する酒米の約半分を使って麴をつくります。精米後の総米は600kg（600kg仕込み）この量は他社さんがコンクール用のお酒を仕込む際の仕込み量で一般的な仕込み量：1,000～2,000kgと比べて極少量の仕込みです。少量の方が手間がかけられるのと醗酵がムラになりにくいため、岩清水は全量600kg仕込みです。600kgのうち300kgを麴にします。岩清水は麴室（こうじむろ：麴をつくる部屋）が小さい為、一度に仕込む量はMAX90kg。300kgにする為4回麴をつくります。

一般的には麴ができるまでは洗米してから完成するまでおおよそ3日間ですが、岩清水では14日間かけて仕上げます。

2. 酒母仕込み（19日間）

生命力の強い酵母を育てる工程です。この工程は一般的な仕込みの日数よりやや?いです。近年米が硬いため、アルコール発酵速度を抑え米をとかしやすくしています。米をとかすと酵母の餌となる色々な成分がでます。様々な成分を栄養とすることでたくましい酵母に育っていきます。

3. 三段仕込み～発酵（72日間）

アルコール発酵させる期間です。岩清水のアルコール度数は原酒で11～12%を目指しております。

低アルコールですと未熟成分の分解に時間がかかり、醗の状態で味をみて苦味渋味などがなくなるまで醗酵し続けます。一般的な造りですと早ければ15日程度の醗酵期間でも搾れますが岩清水では60日程度の期間を設けます。

Origine 2024 は72日でした。

4. 搾り（14日間）

納得いく醗が仕上がると、いよいよ上槽（じょうそう：搾り）です。

初日は最初「袋吊り」をし、その後槽を使用して搾っています。「袋吊り」は翌朝瓶詰します。槽しぼりの場合一般的には搾り出るお酒を一度タンクに入れオリが沈殿するのを待ってから瓶詰しますが岩清水は直汲み（ぢかぐみ）といって槽から出てくるお酒をそのまま瓶詰しております。

この槽しぼりも一般的には2日程度で搾りおえられますが岩清水では圧力を少しづつかけながら毎日その時で分だけ瓶詰していくので合計14日ほど時間を費やし優しく搾ります。

**IWASHIMIZU
ORIGINE 2024**

IWASHIMIZU ORIGINE 2024



おすすめの飲み方：

冷やして白ワイングラスでお召上がりいただければよりリッチな味わい♪
杜氏としては、60℃弱の燗酒もオススメです！ ♪

ORIGINE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。

ORIGINE 2024

麴割合 5割
ALC 12%
容量 720ml

相性の良い料理

すき焼き、回鍋肉、角煮、からあげ、鰯、サバの刺身、キャロットラペ、カルボナーラリゾット、オムレツ（調味料としては「からし」と相性が良いようです）



信州プレミアム牛
黒豆焼きと玉子ソース



信州牛炙り握寿司



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、爽やかな酸味を合わせもつ味わいに。

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。

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。



美味しさが何倍にもなる、「旨味」と「酸」のペアリング。

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。

【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をお願い致します。

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。

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。

一期一会の出会いを結び、オンリーワンの味を目指して。

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。食べるの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/>