



IWASHIMIZU

IWASHIMIZU SUNQRINGO 2023

「岩清水のRINGOシリーズ」に新たな仲間が加わりました。

飲んでくださった方が思わず太陽のように輝く笑顔になっちゃう！そんな味わいを目指した低アルコールの生原酒です。

これまでの岩清水RINGOシリーズ：麴割合5割の【GOWARINGO】、2割の【NIWARINGO】に加え、新たに麴割合は3.9割の【SUNQRINGO】が生まれました。

GOWARINGOやNIWARINGOとは一線を画す新たな味わい。リンゴ酸を生み出す酵母を使用することで果実の様なジューシーさとスッキリした酸味を楽しめるお酒です。

岩清水ではテロワールの概念で酒造りをしています。

全量、長野県生まれのオリジナル品種（酒米）を使用して、仕込み水も敷地内の井戸水を使用しています。

全国的に見ると現在でも酒米のダイヤモンドと呼ばれる「山田錦」が高品質な酒を醸すには、必要不可欠だと言われています。しかし、長野県品種の酒米でも山田錦以上の酒が出来るはず…。

そこで掲げたのが酒造りの技術と生産者の方の協力を得て精米歩合・品種に囚われず無限大の可能性を求めて山田錦以上の酒を造る。これをコンセプトとして酒造りをしました。

杜氏 小古井 宗一

IWASHIMIZU SUNQRINGO 2023



使用した酒米の3.9割を麴とし、リンゴ酸を生み出す酵母を使用することで果実の様なジューシーさとスッキリした酸味を楽しめるお酒です。

冷やして白ワイングラスでお召し上がりいただければよりリッチな味わいをお楽しみいただけます♪

SUNQRINGO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。

SUNQRINGO 2023

麴割合	約3.9割
ALC	10.9%
容量	720ml

相性の良い料理

生ハム、熟成真鯛、羊のペリメニ
サークリームの相性がとにかく抜群！
鮓、なかでも鮓の姿鮓が秀逸



一年熟成の白神生ハム
熟成真鯛



鯛のソテー



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続けた結果、「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!

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/>



Munekazu Eri