



創業 嘉永6年 1853年

『岩清水』醸造元

株式会社 井賀屋酒造場

『ご挨拶 杜氏 小古井 宗一』

「自然に寄り添い、自然の働きを最大限に引き出す酒造り」を基本方針とし、古い伝統を受け継ぎながらも、論理的なデータに裏付けされた新しい技術を取り入れる『温故知新』を大切にしています。

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](mailto:info@igayasyuzou.com)





## 岩清水 MARS 2023 生原酒

### 「MARS」 マース：火星

惑星シリーズ ～日本、世界を超えて宇宙のような無限の味・可能性を求めて～



惑星シリーズの中で最も工事割合が高い5割の【MARS】（使用する酒米の50%が米麴）。

MARSは2017年元日よりスタートした夫婦二人での仕込みの最初に手掛けたお酒です。新生岩清水はどんなコンセプトでいこうかと色々検討した結果「ペアリング」にたどり着きました。惑星は可能性を秘めた未知なるもの、そんな新たな可能性を追求していきたいシリーズです。

料理と合わせることによって新なる味わいが生まれ、感動し、お客様の食事がより豊かな時間になる、そんなお酒になればと最初に考えたのが「MARS」です。岩清水の代名詞でもある「五割麴」アミノ酸が豊富でフルボディな味わいです。

2023のMARSは使用しているお米が硬いこともあり、あまり溶けず、通常搾れる岩清水の数よりかなり生産量が少なくなりましたが、味わいはジューシーでエキス分もしっかり濃いんです！

今回発売する「Harmonieアルモニー＝クリアな部分一」は蔵では完売しておりますので、お取り扱い酒販店様でお求めくださいませ。

『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。

#### 【杜氏の一言】

MARSは2017年元日よりスタートした夫婦二人での仕込みの最初に手掛けたお酒です。酒米の王様とも呼ばれる山田錦を使用せずともそれ以上の酒を長野県産の米：美山錦で醸し、無限大の可能性をもとめる酒造りをコンセプトとし、精米歩合やコメの品質に囚われず低アルコールで食事にもよく合い綺麗で味わい深い。そんな酒質設計で酒作りがスタートしました。

美山錦は最も米が硬い品種で今回も添を親桶へ移す際、タンクの呑口で米が詰まり苦労しました。しかし、おいしい酒が出来るように米の硬さ対策として40時間、水に米を漬けるなど出来ることは可能な限り行いました。

お客様に感動して頂けるお酒を目指して、惑星シリーズ中、最もアミノ酸が高いのも特徴です。キノコ類のグアニル酸や肉やカツオに豊富に含まれるイノシン酸と旨味の相乗効果で食事とのペアリングを楽しんでいただければ幸いです。

名称 岩清水 MARS 2023

麴割合 5割

アルコール分 13%

内容量 720ml

相性の良かったペアリング料理

- あん肝ポン酢（ポン酢は酸味が強いものより出汁の効いたもの）
- 中とろ、脂ののったカマス
- 豚バラの黒酢煮込み など

当蔵では、食事との相性（ペアリング）/ **Mariage** を意識した酒造りを行っています。  
理屈抜きで美味しい個性のある日本酒を目指し、麴割合の異なる低アルコールの生原酒を主に造っています。  
麴割合の差を活かして味幅を出しつつ、『酸』と『うまみ』が相性の良いお料理を引き立て、日本酒の奥行の深さを堪能できると考えています。  
様々なお料理とのペアリングを重視しており、当蔵とレストラン・料理店様とのコラボレーションによる、和食・フレンチ・イタリアン・中華などマリアージュの例を提案いたします。

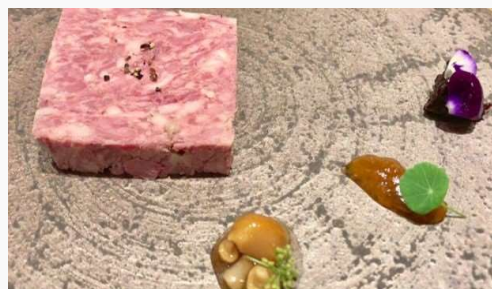
## フレンチ・ペアリング



フォアグラのマカロン  
@東京 フレンチ割烹 ドミニク・コルビ



フォアグラのマリネ  
@東京 銀座「AFELIZ」



猪のテリーヌ  
@東京 表参道「LATURE」

## 中華・ペアリング @ 長野 中野市「中華飯店 三幸軒」



手羽先と鮑 白湯煮込み



新潟県産牛 玉ねぎソース



しん農ポーク黒酢煮込み

## 和食・ペアリング



酒盗干し 銀杏 茗荷  
@ 東京 麻布十番「不可」



安城和牛のロースト  
@名古屋 大須「輪久」



自家製からすみ  
@東銀座「鮭ふじ田」

### ご注文方法：

メールもしくは電話にてお問い合わせください。

商品・送料の合計金額を知らせ致します。

お支払い方法：事前振込・代引

発送：ご入金確認後準備でき次第ゆうぱっくチルドで発送致します。

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられていますので御購入いただけません。

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](mailto:info@igayasyuzou.com)



## 岩清水 - Iwashimizu -

### 低アルコール化の意義

『岩清水』の純米酒は全量、無濾過・生原酒です。一般的な日本酒原酒のアルコール度数は16～18度と醸造酒としては高めですが、『岩清水は』アルコール度数を低くしています。それは、より体に優しくのみやすく、より多くの種類を堪能して頂きたい。理屈抜きで美味しい個性のある日本酒を、お料理のペアリングと共に楽しんで頂きたいと願うからです。

一方で、搾ってから加水する低アルコール酒では、味の調和が難しく、また熟成過程において良くない方向に味が変化します。『岩清水』はあくまでも「原酒」、そして低アルコールでもしっかりとした味わい。

あえて、日本酒ではタブーとされてきた『酸』と、日本酒が生み出す『うまみ』にこだわりを持ち、和食のみならずフレンチ、イタリアン、中華など様々なお料理とのペアリングを楽しんでいただけます。

### 信州の酒米



良質の水と太陽、適度な風、正常な空気に育まれた信州の酒米には、全国的に有名な美山錦をはじめとする酒造好適米がいくつかあり、長野県中北東部に位置する中野市は、手曲川と夜間瀬川が流れ、河岸段丘や扇状地から成る地域です。気温の日較差が大きく、降水量が少ない当地で栽培されるお米は極上の品質を誇ります。

当蔵で使用する酒米はすべて地元の農家様と直接契約し、弊社のためにお米を「減農薬・減化学肥料」で作っていただいております。栽培方法・土壌を分析し、作付けする水田を選定・指定するなど、各ブランドに最適な酒造米を育成する原点を大切にしています。

### 信州の水



豊かな自然に恵まれた信州の水は生命力溢れる日本酒を生み出します。水は日本酒中の80%を占め、酒を造るにはその20倍の仕込み水が必要です。

信州には広く「日本の屋根」として親しまれる山々が有り、山肌を伝わって流れる水は、長い年月をかけて大地をくぐり抜けて地上に姿を現します。

当蔵では非常に柔らかい水質の超軟水を使用しております。麴の歩を増して造る当蔵独自の製法に必要な不可欠であり、生命力の強い麴を仕込みに使用することにより、ビタミン類や酵素が強く醗酵が過剰にならない様にコントロールするためなのです。

### 信州の気候



信州中野の真冬は1メートルを超える積雪となり、寒い時期には気温が-10℃を記録します。そんな極寒の気候風土を利用して一般的な酒造りと同じくかつては厳冬期に酒を仕込んでおりました。

しかしながら2017年大きな設備投資を行い、酒母室・もろみ醗酵タンク・槽場を冬同様に低温管理できるようになり、より時間をかけて一年中仕込めるようになりました。

低温で仕込むことにより、酵母の醗酵がゆるやかになり、酒も荒々しさがなくなり、新酒の時点で柔らかく美味しい酒になります。

当蔵独自の「5割麴」技法にも低温による醸造は欠かせません。

### 麴造り



当蔵独自の「5割麴」技法に最も重要な要素のひとつは「麴造り」です。非常に柔らかい水質の超軟水を使用することで、従来の醸造に寄与していたミネラル分が少なく、麴の力を高めることが必要になります。

また、この麴により、仕込み後も長く麴が働くことで、当蔵の特徴である低アルコールにかかわらず、しっかりと酸が効いた味わいが生まれます。

### 時間を惜しまない



「岩時水」らしい魅力、面白さを味わっていただくならやはり『生酒』です。

日本酒の生酒は全てのアルコール飲料の中で唯一ブドウ糖が増す魅力あるお酒です。また麴由来の酵素が生きており、日々熟成し味のりします。日本酒はしぼりたてが美味しいと言われることも多々ありますが、「岩清水」では搾ってからの熟成も楽しんでいただきたいのです。

「生酒」こそが日本酒最大の神秘であり、追及すべきところだと考えています。