



CRAFT DESSERT SAKE シリーズ 第2弾!

IWASHIMIZU NEW SUNRISE2024

～新感覚!!新たな出会いを結ぶ、オンリーワンの味わいを目指して!～

料理と岩清水が出会う瞬間、味わいは深みを増し、心に響く感動へと変わる…
この特別な体験を通して、生産者からお客様まで、
食を愛する人々が集い、豊かな食文化を育みたい。
CRAFT DESSERT SAKEシリーズが、
そんな食の喜びを共有するための架け橋となれば、
そんな願いも込めて誕生しました。

IWASHIMIZUは、料理とのペアリングを大切にするSAKEです。前菜から主菜まで料理の味わいによって使用する麴の割合を変化させ、コース料理をIWASHIMIZUのみでペアリングできる様に酒質設計しています。第1弾では「デザート専用のIWASHIMIZU」という新しいカテゴリーに挑戦し、そして第2弾!今回は「アペリティフ(食前酒)専用のIWASHIMIZU」に挑戦!前回よりも更にアルコール度数を低くし、甘味と酸味のバランスを絶妙に調整し、今までSAKEを飲んだことがない方でも気軽に楽しんで頂ける乾杯にふさわしい味わいを目指す…
こうして【NEW SUNRISE】は誕生しました。



名前の由来

海から昇る眩しくも美しい朝日。一日の始まりに、心が弾むように。そんな晴れやかな想いを込めて名付けました。
実は…日本酒に含まれる『酸』とも関係が!日本酒に含まれる『酸』は様々(乳酸・コハク酸・リンゴ酸が約8割)。今回の『酸』は乳酸!NEWSUNと乳酸…遊び心も隠されています。

製法

通常とは異なる「濃縮仕込」という製法で造られています。仕込水(お酒を造るための水)を極端に少なくすることで、糖分や酸味を凝縮させ、より濃厚な味わいを引き出しました。この製法は、手間と時間がかかるため、1度の仕込みでできる量は通常の仕込みの4分の1ほど…大変稀少なお酒となりました。

味わい

「本当にお米で出来てるの?」と言われるほどフルーティーな甘味と酸味とのバランスが絶妙。乳酸が奏でる爽やかな酸味と、米の旨みが織りなすハーモニーが口の中に広がる…今までのIWASHIMIZUにはない新感覚の味わいです。カマンベールチーズや生ハムとの相性抜群。爽やかな酸味が脂っこさを中和し、食が進みます。

アペリティフとは

フランス語で、食欲増進のために食前に飲む「食前酒」を指しますが食前酒をたのしむ時間や習慣を指す場合もあります。フランスでは夕食の前に「アミューズ」と呼ばれるおつまみとともにアペリティフを飲んでリラックスすることは、オンからオフへの切り替えタイムにもなっており、プライベートな時間を大切にするフランス人にとって、小腹を満たす以上に重要な役割を担っているそうです。日常的なプライベートタイムを充実させて、人生をより豊かに彩ることにつながる…『IWASHIMIZU NEW SUNRISE2024』がこれから始まる皆様のお食事時間に乾杯のお酒として彩を添えられたら。ぜひ一度お召し上がりになり、特別なひと時を過ごしていただきたいです。

お召し上がりはよく冷やしてワイングラスがおすすめです♪

ペアリング参考例:

- カマンベールチーズ
- 生ハム / ハモンセラーノ
- サーモン・アボカド・サワークリームのカナッペ
- 合鴨スモーク など



IWASHIMIZU CRAFT DESSERT SAKEシリーズは、

新しい出会い、新しい発見、そして心のやすらぎをもたらすSAKEであつたら…

美味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頂けたら嬉しいです♪