



CRAFT DESSERT SAKE シリーズ **第一弾!**

# IWASHIMIZU NEW SUNSET 2024

～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!～

「日本酒はちょっと苦手…」という方にも、心を開いてほしい…  
そんな方々と「IWASHIMIZU」との出会いを結ぶために  
「CRAFT DESSERT SAKE シリーズ」は生まれました。

IWASHIMIZUは、料理とのペアリングを大切に作る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。

しかし、デザートとのペアリングはまだなかったのです。

そこで私たちは「デザート専用のIWASHIMIZU」という新しいカテゴリーに挑戦しました。

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することで、

今までSAKEを飲んだことがない方でも、気軽に楽しめる味わいを目指しました。

こうして【NEW SUNSET】は誕生しました。



## 名前の由来

夕暮れ時海に沈んでゆく美しい夕焼け。一日の終わりに、心が安らぐように。そんな温かい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

「本当にお米でできているの?」と驚くほど甘味と酸味のバランスが絶妙。乳酸が深みを加え、これまでにない新しい味わいが誕生しました。特にレアチーズケーキとの相性が抜群です。「こんなデザートと合わせてみた!」「こんな風を感じた!」など、ぜひ教えてください。どんな感想でも、私たちにとって貴重な宝物になります。

IWASHIMIZU NEW SUNSET 2024 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”であったら…

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♪

