

## 限定販売！『IWASHIMIZU NEW SUNSET2024』あらばしり & 中取り

～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！～

### 誕生秘話

「日本酒はちょっと苦手…」そんな方にも、心を開いてほしい…そんな方々と『IWASHIMIZU』の出会いを結ぶため 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麹の割合を変化させ、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。

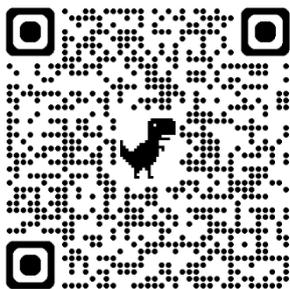
### 味わい

「本当にお米で出来てるの？」と言われるほど甘味と酸味とのバランスが絶妙。乳酸が深みを与え、今までの IWASHIMIZU にはない新しい味わいを生み出したのです。様々なスイーツと合わせたところレアチーズケーキとの相性が良かったのです！「こんなデザートと合わせてみた！」「こんな風に感じた！」機会があれば教えてください。どんな些細な感想でも、私たちにとって貴重な宝物になります。

### 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。

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♪



今回初めて手掛ける手法ですのでぜひ皆様からのご意見をいただければ！

←こちらの QR コードからぜひアンケートにご協力いただければ幸いです。

お手数ですが何卒宜しくお願い致します！！

アンケートは無記名ですので送信者は弊社でも分かりませんのでご安心くださいませ。