



串焼き x IWASHIMIZU 串焼き ごっち

串焼き
ごっち

ひと串ひと皿に込められた、心と手仕事。

長野駅から徒歩圏内、住宅街の一角にひっそり佇む「串焼きごっち」。

水車が目印のこのお店は、ご夫婦お二人で営む温かみあふれる串焼き屋です。

素材へのこだわりは徹底しており、特に使用する鶏肉は、店主が惚れ込んだ「伊達鶏」。その旨みと歯ごたえを存分に楽しめる串焼きはもちろん、季節限定で提供される、伊達鶏を3日間かけて煮出した特製スープのお鍋も格別です。

一品料理も豊富で、どれをいただいても間違いのない美味しさ。

そんな「ごっち」では、お二人がわざわざ蔵まで足を運び、汲みに来てくださった特別な岩清水をお楽しみいただけます。蔵ではすでに完売した希少な銘柄に出会えることも。

心のこもった料理と、特別な岩清水が会う場。

日々の喧騒を忘れて、ゆったりとした時間をお過ごしください。



串焼き ごっち

住所：長野県長野市鶴賀1021

電話：026-223-5069

営業時間：18:00～23:30

定休日：日曜・祝日

席数：20席・駐車場：あり

お支払い：現金、PayPay

※ ご予約・詳細は串焼きごっちまでお電話にてお問い合わせください。

岩清水の特別な管理と取扱飲食店について

岩清水は、その繊細な風味と鮮度を守るため、マイナス5度の温度管理を推奨しております。

この厳格な管理体制により、蔵からお客様のもとへ最高の状態で届けられ、味わいの変化を最小限に抑えており、ご紹介の飲食店様は、岩清水の味わいを最大限に引き出すために、マイナス5度管理を実施する特別なお店です。

個性豊かな料理とともに、鮮度を保った岩清水の魅力をご堪能ください。



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つづけた結果、「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、爽やかな酸味をあわせもつ味わいに。

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うれしいです。



美味しさが何倍にもなる、「旨味」と「酸」のペアリング。

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。

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。



150
hours

たどり着いた答えは、完熟仕込み・生しぼり。

【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でお願い致します。

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。

6000 bottles



1

一期一会の出会いを結ぶ、
オンリーワンの味を目指して。

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。

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。食べること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索し続けてきました。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!



Munekazu Eri

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/>