



中華 x IWASHIMIZU 中華飯店 三幸軒



町中華と岩清水——同級生が紡ぐ、地元の味の新たなかたち。

蔵から車でわずか5分。

長野県中野市の中心地にある「三幸軒（さんこうけん）」は、地元の人々に長年親しまれてきた町中華の名店です。名物のラーメン、レバニラ、回鍋肉、炒飯は、どれも地元食材を生かした本格派の味わい。

そして三幸軒のシェフは、なんと岩清水の杜氏と小学校の同級生。

「いつか一緒に何かをやりたい」——そんな想いが実を結び、ついに岩清水との特別ペアリングコースが誕生しました。

普段の町中華とは一線を画す、コース限定の創作料理の数々。

そこに合わせるのは、岩清水の多彩な表情を引き出す厳選ペアリング。

酒と料理が響き合う、驚きと感動のひとときをご体験ください。

【岩清水ペアリングコース】

お一人様 ¥11,000～（税込） ご予約は1週間前までの完全予約制 4名様より承ります。

※予約状況等によりお受けできない場合がございます。



三幸軒（さんこうけん）

所在地：長野県中野市中野262-5

TEL：0269-26-0292

営業時間：昼 11:30～13:30（L.O.） 夜 17:30～20:30（L.O.）

定休日：月曜（火曜休みの場合あり）

席数：40席・駐車場：14台

お支払い：現金のみ（カード・電子マネー不可）

Web：<https://www.instagram.com/sankouken.nakano/>

：<https://www.facebook.com/sankouken.nakano/>

※ご予約・詳細は三幸軒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続けた結果、「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、爽やかな酸味を合わせもつ味わいに。

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幸いです。

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。



美味しさが何倍にもなる、「旨味」と「酸」のペアリング。

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。

【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をお願い致します。

たどり着いた答えは、完熟仕込み・生しぼり。

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。

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。

一期一会の出会いを結び、オンリーワンの味を目指して。

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求し続けてきました。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!

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/>