

花美蔵通信 Vol.12

はなみくらつうしん

白扇酒造株式会社

事業本部 〒505-0303 岐阜県加茂郡八百津町伊岐津志208-3
 蔵元 〒509-0304 岐阜県加茂郡川辺町中川辺28番地
 URL <http://www.hakusenshuzou.jp/>
 E-mail info@hakusenshuzou.jp

新年あけましておめでとーございます。本年もどうぞよろしくお願ひいたします。皆様の「おかげ」で今年も無事に新しい年を迎える事ができました事感謝しております。本年も社員一同妥協せず皆様に満足して頂ける商品をお届けしたいと思ひます。今日のしぼりたて3種はリニューアルし上品な佇まいで皆様を痺れさせます。



皆様、あけましておめでとーございます。川辺本社工場で製造を担当しています辻教史です。只今本社工場は日本酒の仕込みの真最中。私は初めてしぼりたての日本酒を飲んだ時、その美味しさに驚きました。そんなしぼりたてを瓶詰めた冬限定の純米3種のしぼりたて生酒のラベルをリニューアル。皆様に安心して楽しく美味しく飲んで頂けるような商品を目指して製造しております。日本酒にはたくさんの種類がありますが、その違いを分かりやすく説明させて頂きます。

白扇酒造株式会社 加藤祐基

花美蔵子が答える☆

日本酒にはどんな種類があるの？



製造部 辻教史

日本酒は醸造酒の一種と聞いたことがあります。そもそも醸造酒とはどんなお酒なんですか？

醸造酒とは原料をそのまま、もしくは糖化してから発酵させたお酒のことで、下記の3つに分類されます。

1. ワインのように、糖分のある果実などに酵母という菌を入れ醗酵させたお酒。
2. ビールなど、原料の大麦を糖化させた後に酵母菌を入れ発酵させたお酒。
3. 原料の糖化と発酵を同時に行うお酒。

日本酒はコレ

日本酒は3にあたり、麹菌の力を利用しお米を糖化させながら酵母の力により発酵を行います。これは世界的に見ても、とても高い技術が必要で時間のかかる造り方なんですよ。

へ〜、とても貴重なお酒だったんですね。ちなみに日本酒には定義があるんですか？

はい、日本酒の定義は「米・米麹・水を原料として発酵させたもの（※アルコールが22度未満のもの）」と、定められています。

原料がお米と水だけではビックリ！こんなにシンプルなのに様々な味わいが楽しめるなんて、日本酒って奥が深いんだなあ。

日本酒には種類も色々ありますよね。違いを教えてください。

確かに一口に日本酒と言っても、たくさんの種類があるので混乱してしまいますよね。分かりやすく表にしてみました！

精米歩合や使用原料の違いによって、こんなに細かく分かれるんですね。

ちなみに今回リニューアルしたのは、どのようなお酒ですか？

しぼりたて生原酒「純米3種のしぼりたて生酒」という今の時期だけのお酒です。丁寧に袋しぼりして造ったお酒は、重厚感があるのにもろやかで、それでいて新酒特有の刺激的な喉越しが楽しめる〜味わいも格別ですよ。お酒だけでじっくり味わうのはもちろん、お料理と共に食中酒として楽しむのもオススメです。

ちなみに

しぼりたて→しぼったそのままのお酒
 生→火入れをしない
 原酒→加水をしない

という意味。文字通りフレッシュでまじりつけないお酒なんです。

今回はラベルも統一感を持たせつつ一新。お酒落で高級感がある仕上がりなので、贈答にも最適ですよ。

ぜひお楽しみください

しぼりたて生原酒
 純米3種の
 しぼりたて生酒



特定名称酒	名称	使用原料	精米歩合	特徴
大吟醸酒	純米大吟醸酒	米 米麹	50%以下	香りと色つやが特に優れ、日本酒の最高峰と言われる。吟醸酒の中でも特に精米歩合が高く、半分以下まで磨いて雑味が大幅に排除されている。
	大吟醸酒	米 米麹 アルコール	50%以下	
吟醸酒	純米吟醸酒	米 米麹	60%以下	果物のような香りが特徴の、すっきりなめらかなお酒。
	吟醸酒	米 米麹 アルコール	60%以下	低温でじっくりと醸造したもので、吟醸香と呼ばれる繊細な香りがある。
純米酒	特別純米酒	米 米麹	60%以下 または特別な製造方法	米本来の特性が現れた、芳醇でコクのあるお酒。
	純米酒	米 米麹	—	純粋に米と米麹、水だけで作られ、しっとりとした味わい。
本醸造酒	特別本醸造酒	米 米麹 アルコール	60%以下 または特別な製造方法	飲み飽きないサラリとした旨さ。本仕込み、本造りなどとも呼ばれ、普通酒より醸造アルコールの添加量が少ない。
	本醸造酒	米 米麹 アルコール	70%以下	

※こうじ米(米麹の製造時に使用する米)の使用割合は全て15%以上

