

赤城山 特別純米原酒

瓶貯蔵新酒

群馬県みどり市



お届けするお酒の特長

全量地元みどり市産の「五百万石」を精米歩合60%で使用。赤城山のミネラル分が多めの伏流水で仕込む「地産地消」の純米酒です。使用する酵母はロングセラー酵母としてお馴染みの「きょうかい7号」の泡あり酵母です。もろみのアルコール分を12度程度に抑えて、酵母に負荷を掛けないように発酵管理を行います。ポイントは、低アルコール原酒でありながら、しっかりと発酵日数を稼ぐために、米の蒸加減を重視します。バナナ様の香り、爽やかな酸味と甘味が特長です。食中酒としてもお楽しみいただける軽快な新酒をお届けします。

【予定値】

〈原料米〉五百万石（群馬県）

〈精米歩合〉60%

〈酵母〉

きょうかい7号系（低ピルビン酸生産株）

〈アルコール分〉12度

〈日本酒度〉-50.0

〈酸度〉2.0

〈アミノ酸度〉1.0

〈杜氏〉成子嘉一（南部杜氏）

基峰鶴 純米酒

瓶貯蔵新酒

佐賀県三養基郡基山町



お届けするお酒の特長

麴米には精米歩合50%の佐賀県産「山田錦」を、掛米には精米歩合70%の一般米「さがびより」を使用します。種麴は一般的な麴菌と、糖化酵素強化タイプの麴菌をブレンドして使用し、適度な甘味と、純度の高い酵母の栄養分を供給するように仕上げます。酵母は蔵元が得意とする「きょうかい901号」で、穏やかで品のいいバナナ様の香りを目指します。発酵日数は30日としっかりと完全発酵を目指し、もろみを搾ったあとは、3日以内に精密ろ過を行い、10日以内に瓶詰の上、冷水で急冷、出荷に備えます。優しくふっくらとした甘味、旨味を持たせ後味のキレのいい酒質を目指します。

【予定値】

〈原料米〉

さがびより（佐賀県）・山田錦（佐賀県）

〈精米歩合〉70%・50%

〈酵母〉きょうかい901号

〈アルコール分〉15度

〈日本酒度〉+2.0

〈酸度〉1.7

〈アミノ酸度〉1.0



美酒・旨酒・酔酒

さいしょ酒店