

白真弓 純米酒

瓶貯蔵新酒

| 岐阜県飛騨市 |



お届けするお酒の特長

麴米と酒母米、さらに三段仕込みの最初の仕込みで、もろみでの酵母の増殖に影響する「初添」の掛米にも地元産の酒造好適米「ひだほまれ」を精米歩合55%で使用。二段目の仕込みの「仲添」と、三段目の仕込みの「留添」の掛米には精米歩合70%の一般米「ひとめぼれ」を使用します。この手法によって、酵母をより強く育てて、雑味の少ない酒質を目指した新酒。使用する酵母は、香り高く切味のいい、岐阜県開発の「G2酵母」です。二種類の米の精米歩合に差をつけ、高品質な新酒にチャレンジします。

【予定値】

〈原料米〉

ひとめぼれ（岐阜県）・ひだほまれ(岐阜県)

〈精米歩合〉70%・55%

〈酵母〉G2酵母（岐阜県酵母）

〈アルコール分〉16度

〈日本酒度〉+2.0

〈酸度〉1.4

〈アミノ酸度〉1.2

〈杜氏〉諏訪宏志（社員杜氏）

八重墻 純米酒

瓶貯蔵新酒

| 兵庫県姫路市 |



お届けするお酒の特長

麴米には、一般的には大吟醸にしか使用されない国内最高峰の酒造好適米、播州特A地区産の「山田錦」の特等米を使用し、掛米には近畿地方では優良食米品種として知られる「キヌヒカリ」の1等米を使用します。食中酒として、料理に負けない旨味を出すために、精米歩合は65%に留めます。自社で分離した「きょうかい9号系」の酵母で醸した濃醇タイプの純米酒です。新酒を加熱瓶詰めしたあと、適度に落ち着かせてお届けします。豊かなふくらみと旨味、それにフレッシュな風味が融合した、この頒布会でしか味わえない「八重墻」です。

【予定値】

〈原料米〉

キヌヒカリ（兵庫県）・山田錦（兵庫県）

〈精米歩合〉65%

〈酵母〉自社酵母（きょうかい9号系）

〈アルコール分〉16度

〈日本酒度〉+1.0

〈酸度〉1.6

〈アミノ酸度〉1.6

〈杜氏〉佐藤直樹（但馬杜氏）



美酒・旨酒・酔酒

さいしょ酒店