

〈一口メモ〉

新潟の酒米 越淡麗

「越淡麗」は「五百万石」と「山田錦」を両親に持ち、それぞれの良いところを特性として開発されたお米です。高度精米にも耐性があり、玄米たんぱく質含有量も低いというすぐれた特性があります。反面、背が高く倒伏しやすく病気に弱いというところもありますが、同様の欠点をもつコシヒカリの栽培技術を持つ新潟県の農家にとって致命的な弱点ではありません。「五百万石」のすっきりとした後味と「山田錦」のふくらみのある味わいをあわせもっている酒米です。

いつもありがとうございます

〈純米大吟醸原酒〉

新潟の酒米「越淡麗」100%で醸したお酒です。そのお米を50%まで精米し、極寒期にゆっくりと旨みを引き出しながら造られました。このお酒は貯蔵する前の殺菌を行わずに瓶詰め時の一回だけ殺菌を行うものです。その味わいは生酒に近いフレッシュさを残しています。これからの季節に冷やしていただくと気持ちがシャッキリとするお酒です。



原酒と生酒の違いは？

「原酒」は加水調整しないお酒。「生酒」は加熱処理しないお酒です。搾った直後のお酒はアルコール度数が高いです。これに水を加えて調整する工程を加水調整といいます。飲みやすいアルコール度数である15度前後に調整するためにこの工程を行います。生酒は醪を搾った後に一切加熱処理をしないお酒です。生酒はまだ酵母がまだ活動しているのであじわいや品質が変化する可能性があるため低温での温度管理が必要です。

7月28日

