

記録的な豪雪2011年特別企画

出羽鶴「雪中貯蔵純米吟醸酒」

出羽鶴蔵開放を記念して、寒づくり搾り立ての新酒(純米吟醸酒)を特別に「雪中貯蔵」をして、約二ヶ月間。大仙市南外地区の蔵の敷地内で、雪室をつくり、熟成貯蔵しました。

大量の雪を、ビニール・シートでケースを覆ったケースにかぶせていく。それが立派な「雪室」となり、雪室貯蔵は適度な室温と穏やかに温度変化により、新酒のフレッシュ感香りをそのままに、程よい熟成を可能にいたします。まさに「神秘的な熟成」

豪雪の中、厳しくもおおらかな自然に育てられた特別な味わいをお楽しみください。

酒造好適米「秋田酒こまち」100%、最近注目の12号酵母で仕込んだ、辛口の鮮やかなテイストです。



- 原料米：酒造好適米「秋田酒こまち」100%
- 精米歩合：55%
- 酵母：12号酵母
- 辛口の鮮やかテイスト
- 価格：1,500円

テイスティングで「メチャ旨い!」「おおっ!トロピカル系の香り」「フレッシュでありながら、こなれている感じ」「ほどよい熟成感とはこういうことか」と弊社スタッフのコメント。

誰が飲んでも、美味しいと表現できるお酒に仕上がった。震災で今年の冬の凄さは、忘れ去ったが、2011年豪雪も記憶したい事象である。

付加価値の高い特別仕様の「雪中貯蔵・純米吟醸」連日の店主イチオシの日本酒です!!

カネトクがやりそうな「遊び心」満載の企画である。カネトク酒市場では、これから5ヶ月間に渡って、完全管理をして、お客様に提案していきます。「微妙な熟成の変化」と「トロミとは」を考えながら試行していただけるよう、アプローチして行きます。

飛良泉「おり贅」 - 究極のにごり生酒 -

秋田県最古の蔵元である飛良泉（ひらいずみ）が、「究極のおり酒」を超限定本数発売！

それは、飛良泉が手塩にかけて仕込んだ大吟醸11本、純米大吟醸3本、計14本のタンクを厳選し、槽掛け後のごく少数の「おり」だけを集め、ブレンドし、さらにマイナス5度で氷温貯蔵し、先週瓶詰めしたものだからだ。その数、わずか1,000本。

この酒の特長は、口当たりのよさと風味に尽きる。香りは、吟醸香といわれる柑橘系の果実のような爽やかさに、パンを焼いたときの香りつまりイースト香や乳酸由来のミルクリーな香りなどが複雑に醸しだし、上品な香りが楽しめます。

口に含むと、濃厚な粘性を持つ「トロリ」とした口当たりで落ち着いた含み香が口の中に広がり、まるで上質のヨーグルトを味わっているかのような食感です。

完全に発酵終了後の「おり酒」だから、発泡性はないが、喉越しの絶妙な滑らかさ、そして余韻の長さを感じます。

ボリューム感があり、インパクトのあるフレッシュな旨味を楽しめる「にごり酒」です。



こんな贅沢なブレンド酒は見たこともない。

- 原料米： 山田錦、秋田酒こまち、美山錦
- 精米歩合： 35%~50%
- 日本酒度： +1
- 酸度： 1.2
- アルコール分： 18度
- 容量： 720ml
- 価格： 1,500円

注文書		
名前		[支払い方法] 来店 郵便振込 代金引換
住所		
☎/FAX		
出羽鶴「雪中貯蔵純米吟醸」		本
飛良泉「おり贅」		本
備考		

代金引換は、別途送料+手数料が加算されます。郵便振込用紙は商品と一緒に送ります。

カネトク酒市場 0187-62-1750/Fax 0187-62-5028