

厳選あきたの地酒



2022.7.10 雪の茅舎醸造元の齋彌酒造店さんに酒蔵見学へ行ってきました。こだわりの酒造りに感動！



ふくよかで上品なのだ越しと
ほどよい香りが生きているお酒

雪の茅舎 純米吟醸

グラス1,200円(税込1,320円)

4合瓶6,600円(税込7,260円)

精米歩合55%

辛口

- 「雪の茅舎」を醸造する齋彌酒造は、明治35年(1902年)創業の酒蔵で、秋田県由利本荘市にあり、元々は「由利正宗」と言う銘柄でしたが、今では「雪の茅舎(ゆきのぼうしゃ)」の方が圧倒的に有名になっています。
- 「雪の茅舎」は、雪の多い冬に東京から訪れたある作家が、帰路の車中で雪に埋もれて点在する茅葺き屋根の農家を見て「雪の茅舎」にしてみても？から命名されたそうです。
- 齋彌酒造は、「のぼり蔵」で「地元石脇湧水」に「自家酵母」を用いて「三無い造り」と言う技法でお酒を醸造しているユニークな酒蔵です。今後の酒質に期待です。

※「のぼり蔵」とは、山の斜面に酒蔵があり、一番上に精米所があるため酒米を登らせてから下りながら工程が進み一番下で瓶詰、出荷されるという環境を利用した酒造工程の酒蔵です。

※「三無い造り」とは、秋田の山内地方(さんないちほう)、現秋田県横手市山内の杜氏集団を山内杜氏と呼びます。齋彌酒造の杜氏もこの山内杜氏の高橋藤一氏で山内と三無を文字で「三無い造り」と言っています。

【搾入れをしない】酵母の働きにまかせて、長い時間をかけてじっくり醸された酒には、まろやかで豊かな風味があります。

【濾過をしない】厳選した原料米をゆっくりと半分ほどまで磨き醸して搾られた酒は、そのまま加工されることなく蔵出し。

【割り水しない】搾った酒は、水を加えられることもなく、醸された旨み成分がそのまま盃に注がれます。



秋田で培われた三百二十余年の 歴史を受け継ぐ鈴木酒造店の酒造り

果実のような吟醸香と、滑らかなのだ越しを追求。米を贅沢に40%まで削り徹底した温度管理のもと、長期低温発酵させた杜氏入魂の逸品です。

インターナショナルワインチャレンジ2019シルバー
ワイングラスでおいしい日本酒アワード2019 金賞

秀よし 大吟醸

グラス1,800円(税込1,980円)

4合瓶9,900円(税込10,890円)

精米歩合40%

辛口

- ・原料米 / 山田錦・秋田酒こまち
- ・日本酒度 / +3.5
- ・酸度 / 1.2
- ・アルコール分 / 15度



十九代 鈴木松右衛門 社長



竿燈大通り最大の食空間

Dining

光琳

ENHOTEL Akita店

018-896-5554



厳選あきたの地酒

* ()は税込価格です。

- 辛口** **刈穂 吟醸六舟** グラス**1,000**円(1,100円) 四合瓶**5,500**円(6,050円)
 爽やかな香と繊細な旨みをもつ辛口の吟醸酒
- 超辛口** **刈穂 純米超辛口** グラス**1,000**円(1,100円) 四合瓶**5,500**円(6,050円)
 極限までの発酵による超辛口の純米酒(日本酒度+12度)
- 中口** **飛良泉 山廃純米酒** グラス**1,000**円(1,100円) 四合瓶**5,500**円(6,050円)
 すっきりとした香りと深い味わいは料理と相性抜群
- やや辛口** **福祿寿 十五代彦兵衛** グラス**1,200**円(1,320円) 四合瓶**6,600**円(7,260円)
 「少しの香りと旨みある酒」がコンセプト。お食事と相性のいい濃厚な純米吟醸酒
- やや辛口** **秀よし 純米吟醸松声** グラス**1,200**円(1,320円) 四合瓶**6,600**円(7,260円)
 上品な吟醸の香りと優しい旨みをお楽しみ頂ける食中酒向けのお酒です
- 中口** **高清水 純米大吟醸** グラス**1,400**円(1,540円) 四合瓶**7,700**円(8,470円)
 華やかでふくよかな香りが際立ち、程よい酸味と上品な旨み
- 中口** **大平山 純米大吟醸天巧** グラス**1,600**円(1,760円) 四合瓶**8,800**円(9,680円)
 気高さの中に同居する圧倒的な存在感。これぞ太平山の真骨頂
- やや辛口** **酔楽天 大吟醸** グラス**1,800**円(1,980円) 四合瓶**9,900**円(10,890円)
 フルーティな香りを放ち、まろやかで旨みに富んだ低温貯蔵の淡麗な大吟醸酒

【光琳 日本酒豆知識】

「吟醸酒」とは

フレッシュで華やかな香りと繊細な味わいを特徴とする日本酒です。多くは、すっきりした淡麗な味わいで、のどごしは滑らかですが、中には濃醇で奥深い味わいを持つ味吟醸と呼ぶタイプもあります。
 吟醸酒は、米を重量にして4割以上(精米歩合60%以下)に削った白米を原料に用い、低温で長期間発酵させていきます。この製法を「吟醸造り」といいます。吟醸酒の中でも、米を5割以上(精米歩合50%以下)に削ったものは「大吟醸酒」と表示されています。
 醸造アルコールを使用しないものは「純米吟醸酒」、その中で「大吟醸酒」に当てはまるものは「純米大吟醸酒」と呼びます。

「純米酒」とは

米、米こうじ、水を原料にして製造した日本酒です。醸造アルコールを使用しないため、旨味やコク、ふくよかさなどの特徴の強く出た、濃醇タイプの酒が多く見られます。純米酒の多くは濃醇な酒ですが、最近では酒造技術の進歩により、コクのあるタイプから軽快ですっきりしたソフトなタイプまで、さまざまな酒質の純米酒が商品化されています。

「本醸造酒」とは

純米酒に近い香りと風味を持ち、しかも純米よりも淡麗でまろやかな日本酒です。米の外側を3割以上(精米歩合70%以下)に削った白米を原料に用いて造ります。4割以上(精米歩合60%以下)に削った白米を用いるものは「特別本醸造酒」と表示しています。味のバランスを整えるために用いる醸造アルコールの添加量は、原料に用いる白米の総重量の10%未満と、普通酒に比べ少ない量となっています。

名称	使用原料	精米歩合
純米大吟醸	米、米麴	50%以下
純米吟醸	米、米麴	60%以下
特別純米	米、米麴	60%以下または特別な製造方法
純米酒	米、米麴	規定なし
大吟醸	米、米麴、醸造アルコール	50%以下
吟醸	米、米麴、醸造アルコール	60%以下
特別本醸造	米、米麴、醸造アルコール	60%以下または特別な製造方法
本醸造	米、米麴、醸造アルコール	70%以下

