◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

【酒ブティック越前屋メルマガ】日本酒 vol.29

2018 年 9 月 17 日発行

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

LINE@を始めました。

出来るだけメルマガもLINE にて配信していきますのでご登録をお願いいたします。

LINE ですと動画の配信や一対一のトークもできる利点がございます。

友達登録後、スタンプかメッセージを送ってください。

（メッセージは私にしか届きませんのでお気軽にどうぞ！）

友だち追加 https://line.me/R/ti/p/%40tjs8447n

◆目次＝＝◆

1. 二世古　特別純米原酒　秋あがり「吟風」29BY
2. 二世古　純米吟醸原酒　秋あがり「彗星」29BY
3. やまとしずく　純米吟醸ひやおろし　29BY
4. 刈穂　山廃純米ひやおろし　29BY
5. 大山　特別純米　ひやおろし　29BY
6. 開運　純米　ひやおろし　29BY

◆＝＝◆

すべて**シエスタ店**にて**有料試飲できます！**

1. 二世古　特別純米原酒　秋あがり「吟風」29BY

◆原材料　吟風　◆精米歩合　60%　◆アルコール分　17.5 度

◆日本酒度　+5　◆酸度　1.8　◆アミノ酸度　1.2

1800ml　2,862 円（税込）

【蔵元コメント】

協会 901 号酵母仕込み。

2. 二世古　純米吟醸原酒　秋あがり「彗星」29BY

◆原材料　彗星　◆精米歩合　55%　◆アルコール分　17%

◆日本酒度　±0　◆酸度　1.6　◆アミノ酸度　1.2

1800ml　3,078 円（税込）

【蔵元コメント】

協会 1801 号×901 号酵母使用。

3. やまとしずく 純米吟醸ひやおろし 29BY

◆原材料 秋田酒こまち ◆精米歩合 55% ◆アルコール分 16%

◆日本酒度 +3 ◆酸度 1.8 ◆アミノ酸度 0.9

1800ml 3,240 円（税込） 720ml 1,620 円（税込）

【蔵元コメント】

今春上槽した純米吟醸を火入れし、春から夏にかけて蔵内にてゆっくり貯蔵しました。香味が程よく熟成するのを待って、生詰めにして出荷いたします。味の乗った、バランスの良い香味をお楽しみください。

4. 刈穂 山廃純米ひやおろし 29BY

◆原材料 美山錦 ◆精米歩合 60% ◆アルコール分 16% ◆使用酵母 協会 901 号

◆日本酒度 +2 ◆酸度 1.9 ◆アミノ酸度 0.8

1800ml 2,700 円（税込） 720ml 1,350 円（税込）

【蔵元コメント】

酒母･もろみを含め約 60 日に亘る当蔵伝承の山廃仕込で醸造し火入れ後、春から晩夏までのゆっくりとした温度変化のなかで貯蔵熟成。長期低温醗酵によるきめ細やかな旨味と山廃仕込に由来する心地よい酸が調和し、深みのある味わいを醸し出しています。

5. 大山 特別純米 ひやおろし 29BY

◆原材料 美山錦･出羽燦々 ◆精米歩合 55% ◆アルコール分 16.5%

◆日本酒度 +1.5～+2.5 ◆酸度 1.65～1.75 ◆アミノ酸度 1～1.1

1800ml 2,700 円（税込） 720ml 1,350 円（税込）

【蔵元コメント】

大吟醸用の種麹を使い、突き破精型の麹米に仕上げ、山形吟醸酵母で低温発酵。火入れ後すぐに急冷し、香りも旨味も閉じ込めました。ひやおろしでありながら、フレッシュな吟醸香と柔らかくふくらみのある旨味が同時に楽しめる酒質をイメージしました。

6. 開運 純米 ひやおろし 29BY

◆原材料 山田錦 100% ◆精米歩合 55% ◆使用酵母 静岡酵母

◆アルコール分 16.6% ◆日本酒度 +1 ◆酸度 1.3

1800ml 3,500 円（税込） 720ml 1,750 円（税込）

【蔵元コメント】

ﾀﾝｸ火入れで約4ヶ月蔵の中心の最も温度変化の少ない場所にて熟成を進め、その味を損なわないように除菌のみで瓶詰めしたお酒。熟成された味の中に新酒のフレッシュな味わい香りが見え隠れするバランスが絶品です。

酒ブティック 越前屋 吉田 央（ひさし） 040-0075 函館市万代町 16-25
TEL 0138-41-0071 FAX 0138-41-0029 Mobile : 090-6444-1858
mail : e-etizen@khaki.plala.or.jp URL : http://www.etizenya.jp/

フェイスブックページにて試飲コメントを随時アップしていきますので、是非ご覧ください。
※このメールの一部または全部を、転送・転載することを禁じます。