



「上善如水 純米吟醸 山麩仕込み」発売開始

まるでパイナップル!?芳醇な香りと濃厚な甘味の日本酒
白瀧酒造株式会社

2021年06月24日

清酒製造販売を手掛ける白瀧酒造株式会社(所在地：新潟県南魚沼郡、代表者：高橋 晋太郎)は「上善如水 純米吟醸 山麩仕込み」の出荷を2021年6月14日に開始しました。通常の約2倍の時間をかけて「酒母」を仕込むことでフルーティーな香りと、甘みと酸味が調和する日本酒に仕上がりました。

<商品の特徴>

日本酒の仕込みにおいて、良質な酵母を育成するために欠かせない工程の「酒母仕込み」。一般的な酒母は、雑菌の侵入を防ぐための乳酸を投入する「速醸酒母」ですが、「山麩仕込み」では自然の乳酸菌を一から育てます。

「上善如水 純米吟醸 山麩仕込み」の酒母仕込みでは、蔵人の手で楷(かい)入れをしながらじっくり乳酸菌を育成。乳酸菌が良質な酵母の育成をサポートできるよう、温度管理などの環境作りを徹底しました。出来上がった日本酒からはまるで完熟パイナップルのような芳醇な香りが漂います。舌先に熟した果実のような酸味を感じた後は、口中に濃厚でまろやかな甘味が広がります。

<おすすめシーン>

フルーティーな吟醸香を楽しみたい人や「山麩仕込み」特有の複雑な味わいを試してみたい人におすすめ。コクのある味付け卵や、燻製チーズとの相性は抜群です。

こちらは期間限定シリーズ「12ヶ月の上善如水」の1つで、7月の限定酒という位置付けです。在庫が無くなり次第販売終了となりますので、早めにご注文ください。

<商品概要>

商品名：上善如水 純米吟醸 山麩仕込み
希望小売価格：720ml/1,650円(税込)
日本酒度：-12(甘口)
アルコール分：16度以上17度未満

精米歩合 : 55%

<購入方法>

■白瀧酒造株式会社 公式オンラインショップ

<https://www.jozen.shop/shopdetail/000000000262>

■会社概要

商号 : 白瀧酒造株式会社

代表者 : 高橋 晋太郎

所在地 : 〒949-6101 新潟県南魚沼郡湯沢町大字湯沢2640番地

創業 : 安政2年(1855年)

設立 : 昭和26年(1951年)

事業内容 : 清酒製造販売 (主な銘柄「上善如水」、 「湊屋藤助」、 「魚沼」)

化粧品販売「上善如水スキンケア」

URL : <http://www.jozen.co.jp/>

■本件に関するお客様からのお問い合わせ先

白瀧酒造株式会社 お客様窓口

フリーダイヤル : 0120-85-8520 (平日9:00~17:00)

E-MAIL : tosuke@jozen.co.jp

■本件に関する報道お問い合わせ先

白瀧酒造株式会社 広報

TEL : 025-784-3443

FAX : 025-785-5485

E-MAIL : tosuke@jozen.co.jp