「上善如水 純米 はちみつ由来酵母」発売開始

地元・越後湯沢産の「はちみつ」が、研究員の熱意で日本酒に変身

白瀧酒造株式会社　　2021年07月28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 はちみつ由来酵母」の出荷を2021年7月6日に開始しました。 地元越後湯沢産の「はちみつ」から採取した酵母でアルコール発酵させた、やさしい甘さの日本酒です。

＜開発までの道のり＞

白瀧酒造の研究室では日本酒の可能性を広げるため、植物など自然由来のものから酵母を採取する取り組みをしてきました。しかし、日本酒造りに活かせる優良な酵母にはなかなか出会えませんでした。そんな中、研究員が地元産のはちみつをたまたま譲り受けます。そこから清酒酵母が採れるかもしれないと、瓶の底に残ったひとすくいのはちみつから酵母を採取する試みがはじまりました。直ぐに酵母の存在は確認できましたが、日本酒の仕込みに適しているかは分かりません。酵母だけをうまく分離することはできるのか、十分アルコール発酵するのか、良質な香味を生み出すのかなど、数々の実験を経て3ヶ月後ついに新潟県醸造試験場より清酒酵母として使用できると認めてもらうことができました。その後本格的に日本酒の仕込みに使用し、この「上善如水 純米 はちみつ由来酵母」が生まれました。

＜商品の特徴とおすすめシーン＞

どこかはちみつを連想させる甘い香りが漂います。とろりとした口当たりのあとに優しい甘さが口いっぱいに広がります。オンザロックやレモンを搾って飲んでもらうのもおすすめです。

スパイシーなカレーや山椒の効いた麻婆豆腐など夏に食べたくなる辛い食べ物と好相性。痺れる辛さを日本酒のまろやかな甘さが優しくまとめてくれます。アルコール分8度台と飲みやすいので、日本酒を普段飲まない方にもオススメです。

こちらは期間限定シリーズ「12ヶ月の上善如水」の1つで、8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 はちみつ由来酵母

希望小売価格：720ml／1,485円 (税込)

300ml／687円（税込）

日本酒度： -70（甘口）

アルコール分： 8度以上9度未満

精米歩合：60%

＜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/shopbrand/485214/

■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