



笑顔に乾杯!!
waka-ebis

「酵母伝」義左衛門

2013



若戎の看板商品「義左衛門」。
その仕込みに使われる酵母は十数種類。
それぞれの酵母の特質に合わせた造りで
その特徴を十分引き出すように
一本一本、単独で醸されます。

そして、搾られたその個性溢れる
一本一本の「義左衛門」は
全ての酒造りが終わる春
一つにまとめられて
完成した「義左衛門」となり
蔵の中で静かに
瓶詰される日を待っています。

一つにまとめられる前の「義左衛門」。
それは、蔵元でしか味わえなかった幻の酒。
醪を搾る際、圧力を掛けない間に
自然に出てくる「中汲み」を
そのまま瓶詰めし、お届けします。



若戎20号酵母

WK-20

1983年、義左衛門は、この新政（協会6号）系酵母から始まりました。清々しい香り、ふくよかな味わい。気品のあるお酒を醸します。熟成にも適。

1月15日 蔵出開始



若戎27号酵母

WK-27

2008年、義左衛門に導入された、熊本（KA-1）系酵母。爽やかな香り、スッキリとした味わい。爽快なお酒を醸します。熟成にも適。

3月1日 蔵出開始



若戎36号酵母

WK-36

真澄（協会7号）系酵母で、抜群の安定感を誇り、育甞『真秀』にも使用されます。澄んだ香り、キメ細やかな味わい。品格のあるお酒を醸します。熟成にも適。

2月1日 蔵出開始



若戎43号酵母

WK-43

明利小川（協会10号）系酵母で、2011年、新体制で義左衛門に導入し、開華しました。爽やかな果実様の香り、透明感のある味わい。芳醇なお酒を醸します。

4月1日 蔵出開始



若戎52号酵母

WK-52

浦霞（協会12号）系酵母で、醗酵力が強く、辛口の純米酒『忍者若戎』などに使用されます。穏やかな香り、奥深い味わい。風格のあるお酒を醸します。熟成にも適。

3月1日 蔵出開始



若戎58号酵母

WK-58

由緒来歴不明。2004年、義左衛門に導入されました。花々を連想させる豊かな香り、艶やかな味わい。馥郁としたお酒を醸します。熟成にも適。

4月1日 蔵出開始



若戎67号酵母

WK-67

三重（MK-1）系酵母で、2008年、義左衛門に導入。「満畑酵母」とも呼ばれ、新体制を支えるエース的存在に。新生若戎を象徴する典雅なお酒を醸します。熟成にも適。

2月1日 蔵出開始



若戎70号酵母

WK-70

大吟醸や「花見酒」などに使用される新型の吟醸酵母。2011年、義左衛門に導入。華やかな香り、フルーティな味わい。華美なお酒を醸します。

1月15日 蔵出開始

若戎酒造では、1986年の中村貢（前杜氏）入社以来、この25年間で70種類を超える酵母に挑戦してきました。そして、自社の優良な醪にて、繰り返し再分離を行い、求めるお酒を醸すオリジナルの酵母の育成。また、酵母の特性をさらに引き出す、独自の醸造方法の確立に取り組んでいます。