

三重の酒米 「神の穂」仕込み

笑顔に乾杯!! 若戎

立春朝搾り

平成二十七年乙未

酒暦書

立春の朝に搾り上がったお酒をその日のうちにお届けする日本名門酒会の『立春朝搾り』。三重県で開催する若戎酒造の『立春朝搾り』はおかげさまで十四年目を迎えました。これも皆様方のおかげと、心より感謝しています。ありがとうございます。

今期の若戎酒造の『立春朝搾り』の酒造りは昨秋、原料米が入荷してスタートしました。昨年引き続き、今期も原料米は、地元三重の酒米「神の穂」を使用。この「神の穂」到着後、間もなく自社にて60%まで精米。使用する酵母は三重生まれの「WK-67」。お酒の「モト」である酒母仕込みを12月24日に行い、年をまたいで14日間、じっくりと丁寧に育てました。

組みました。2月3日、醪は25日目を迎え、上槽を開始。立春の未明に搾り上がったお酒は、深夜から瓶詰を始め、早朝からは予約受注した酒販店も参加して、協同でラベル貼りや箱詰め作業を行い出荷の準備を進めました。協同作業は、7時には無事に終了。大村神社の金山修宮司様の御祓いを受け、無病息災、家内安全、商売繁盛を祈願した縁起の良いお酒『立春朝搾り』が完成しました。

その後、参加した酒販店の関係者は、その日のうちにお客様へお届けするため休む間もなく帰路に着きました。

今年のお酒はやさしい香り、ふくよかな旨味が口中に広がり、それでいてシャ



造り／純米吟醸・生原酒

原料米／神の穂（三重県産）

精米歩合／60%

使用酵母／若戎六七号酵母（WK-67）

日本酒度／+1.5

アルコール分／17度台

酸度／1.6

アミノ酸度／1.1

出荷本数／1.8L・約950本

720ml・約3800本

1月7日から、醪の仕込みを開始。伊賀青山は年明けから厳しい冷え込みとなり、絶好のコンディションの中で、仕込み作業を行うことが出来ました。毎日、状態（醱酵の様子）、そして、味と香りを確認して、比重やアルコール度数、アミノ酸度を分析。細心の注意を払いながら、温度管理を行い醪を見守ってきました。

今期の造りでは、昨年変更した原料米。地元産にこだわりさらなる品質の向上を目指したことで、また、昨年の経験を踏まえ、より細かく丁寧な原料処理を行い、また、強い麹造りに取り

ップでスッキリとキレの良い味わいに仕上がっています。本日搾り上げて瓶詰めしたばかりのこのお酒は、しぼりたての醱味である生まれたてのフレッシュで躍動感溢れる味わいを存分にお楽しみいただけます。

また、この日搾った新酒を全て瓶詰めし、一部を氷温貯蔵庫にて瓶回りで熟成し、『立春からの贈り物』として夏期に販売を予定。楽しみにお待ち下さい。