



笑顔に乾杯!!
waka-ebis

義左衛門「初搾り式」2013



「初搾り」 純米吟醸 義左衛門

2013年11月21日木曜日は、
義左衛門ヌーボーで、乾杯!!



9月4日、今秋収穫された新米が入荷し、平成25酒造年度の酒造りが開始しました。

今期の『初搾り 義左衛門』は、総米750kgの仕込みが2本。原料米には三重県四日市市の齋藤農場様が大切に育ててくださいました、みえの安心食材認定の「五百万石」を100%使用し、10月22日より本仕込みを開始しました。

酒造業界では、昔から、酒造りが始まって最初の搾りを“初搾り”あるいは“初揚げ”といい、1本目の新酒の搾りが無事に迎えられたことを記念して、式典や祝宴を催す習慣があります。また、店の軒先に吊るされた「酒林(さかばやし)」と呼ばれる杉玉を、青々とした新しいものに交換し、“初搾り”的藏出しを街の皆様方にお知らせします。

若戎酒造では、看板商品の「義左衛門」の“初搾り”を記念して金山修宮司(大村神社)のご祈祷により、初搾り式を開催。日頃よりお世話になっているお取引き先様やご協力会社様にお集まりいただき、今年も無事に新酒の搾りを迎えられたことをお祝いします。

今期も酒造りは順調に進行し、11月17日に醪を搾り始め、翌朝搾り終えたうまれたての新酒をその日のうちに瓶詰。出荷準備が整ったお酒は、お祓いを行い、ご予約いただいた酒販店様に向けて藏出しされました。



この“初搾り”のお酒は、日本酒シーズンの到来、若戎のしぶりたての新酒の蔵出し伝えるお酒、そして、お祓いを受けた縁起の良いお酒として好評で、今期のお取扱い店は、おかげさま87店舗となりました。（お取扱店は、若戎公式ホームページ <http://www.wakaebis.co.jp> でご紹介させていただいている。）

店頭での販売の解禁は、11月21日の木曜日。ボジョレー・ヌーボーの解禁日と同日です。ワインの新酒の解禁をお祝いするこの日に、義左衛門のヌーボーも飲み比べてお楽しみいただき、日本酒の新酒の解禁も、ぜひ一緒にお祝いしていただきたいと思っています。

酒造りは一般的には、「寒造り」といって、秋から春までの寒い時期に行います。その約半年間続く長い間には、蔵入り、初洗い、初醸立、初仕込み、甌倒し皆造などなど…さまざまな節目があります。中でもこの“初搾り”は、酒造りに携わる者にとって、その年の酒造りの最初の結果が出る、緊張の一瞬。お客様にとっては待ちに待ったしぶりたての新酒の蔵出し。他にはない感慨深いものがあります。



若戎酒造の今期の酒造りは、4月下旬まで続きます。お客様に笑顔が生れるような、魅力あふれる、美味しいお酒をお届けできるよう、スタッフ一同心と技を磨いて取り組んでいきます。

“笑顔に乾杯!! 若戎”

平成25年11月20日



| | |
|--------|-----------------------------|
| 原料米 | 五百万石100% (三重県産) |
| 精米歩合 | 60% |
| 使用酵母 | 若戎67号酵母 |
| 醪日数 | 24日 |
| 日本酒度 | +1.0 |
| 酸度 | 1.9 |
| アミノ酸度 | 1.1 |
| アルコール分 | 17度 |
| 販売本数 | 1.8L 約1000本 720ml 約2000本 |