

十五夜ご祈願月見酒

若戎 ひやおろし 別誂え

「別囲い」の義左衛門、初選出!!

8月21日、伊賀青山の蔵元・若戎酒造で、今年の「十五夜ご祈願月見酒」を選ぶ『若戎ひやおろし別誂え』を開催しました。
4回目を迎える今年、イベントタイトルを『義左衛門 厳選 ひやおろし』から改め出品酒の対象が義左衛門ブランド以外にも拡大。会場には今年の春に造りを終えて蔵で貯蔵され、夏越しをして味わいに円みを帯びた5種類の純米吟醸酒が並びました。

今回から出品酒に新たに加わったのは、昔ながらの製法「育醗」で醸した真秀。そして、今期試験的に新しい方法で貯蔵した「別囲い」の義左衛門。過去3回の選酒会に出品された原料米の品種の違う「定番」「三重山田錦」「神の穂」の義左衛門と共に、予審と決審の2回の審査で争われました。

審査に参加したのは、地元三重、そして、東京、神奈川、愛知、大阪、広島から集まった、日本名門酒会に加盟する酒販店と流通の関係者など15名。日本酒のテイステイングの力はもちろんのこと、日頃から若戎の商品を取り扱い、その酒質を熟知する関係者ばかり。審査は先入観をもたないように、お酒の中味を非公開とするブラインド形式で行われ、着席スタイルで厳かな雰囲気の中、審査員は真剣な面持ちで、来る9月19日の十五夜に、一番飲み頃を迎える「ひやおろし」のお酒を厳選しました。

予審では審査員の評価が分かれ僅差の争い。その激戦を通過したのは、「三重山田錦」と「別囲い」の義左衛門、そして「育醗」の真秀。続く決審で1つに絞られるのか心配されましたが、初出品の「別囲い」の義左衛門が、過半数の8票を獲得。2013年の若戎の「十五夜ご祈願月見酒」に選出されました。

「別囲い」の義左衛門は、貯蔵前の火入れと呼ばれる加熱処理の後、特別な装置を用いて急速に冷却し、その後の貯蔵温度を5℃で管理したお酒で、審査員からは、「爽快でフレッシュな味わいで、今は少し若さを感じるが、1ヶ月後の十五夜にちょうど飲み頃を迎えそう」「さわやかな味わいで、キレも良く食中酒にピッタリ」「ひと口飲んだら、またもう一杯飲みたくなる、杯を重ねるごとに味わいが増すお酒」などのお声がかれました。

このお酒は、北は北海道から南は島根まで全国30の酒販店で限定販売されます。ただいまご予約受付中、商品は9月13日より、各店にて販売が開始されます。
(<http://www.wakaebis.co.jp/tsukimi/2013/shop.html>)

希望小売価格(税込)は、1.8L/3,150円
720ml/1,575円 (地元の標準価格)

今年の9月19日十五夜は、お月様に祈りを捧げながら、若戎の「十五夜ご祈願月見酒」をお楽しみください。

●『純米吟醸 若戎 ひやおろし 別誂え』基本成分値
アルコール度/18.8度 日本酒度/±0
酸度/2.0 アミノ酸度/1.4



十五夜お月見御膳

