



極上吉乃川



KURADASHI ICHIBAN GOKUJO YOSHINO GAWA

■めざすは究極の生酒。
若い女性など新しい日本酒ファン層拡大に一役買ったと言われる生酒。その魅力は何といつても豊かな香りとフルーティな味わいにあります。吉乃川では究極の生酒として「蔵出し一番 極上吉乃川」を毎年発売し、大変「好評頂いております。」

最大の特徴はおり引きやろ過など一般の生酒づくりで行う複雑な処理工程をカットし、文字通り「無濾過搾りたて」の状態です。このため醗酵中に生まれる香気成分がそのまま封入されることになり、ひと口飲むと爽やかな果実の様な芳香が口いつばいに広がります。そしてわずかに残った炭酸ガスが舌先に刺激を与え、「蔵元でもごく限られた人しか口にできない本当の生酒ならではの醍醐味」を味わうことができます。さらに、この「蔵出し一番」が皆様より高い評価を受けている理由としてチルド（冷蔵）による配送システムを採用している点が上げられます。「蔵



出し一番 極上吉乃川」の場合、生原酒を上槽（しぼり）後、二、三日でご希望のお届け先にクール便で配送しております。まさに蔵の槽場（お酒を搾る場所）そのままの味を家にいながら堪能できるというわけです。



今までのアンケートの結果にも「初めての味に感動。贈った友人からも感謝された。」（三十代男性）、「フルーティな香りが口中に広がり、とても飲みやすい」（三十代女性）、「こんな日本酒なら続けて飲みたい。」など感激と絶賛の声を多くの方から頂いております。お申し込みの締切は一月二十九日。「極上吉乃川」を販売している全国の極上吉乃川販売登録店で販売致します。蔵出しは二月下旬の予定です。香り高い大吟醸ですので、お飲み頂く際にはワイングラスを使用すると、より一層深い味わいが楽しめます。

「蔵出し一番のこだわり。」
使用酵母について

蔵出し一番の大吟醸の仕込みには、搾りたての大吟醸としての味わいをより楽しんで頂きたいとの想いから、鑑評会出品酒用の酒造りに用いている酵母を使用しております。一月から約一ヶ月間、杜氏や蔵人たちはその酵母と日々対話をしながら、もろみの状態や外気温など細心の注意を払い、吉乃川の大吟醸の名に相応しく、より華やかな吟醸香と芳醇な味わいを造り出していきます。

杜氏の酒造りへの思いは？



造るからには、最高の酒を皆様にご奉呈してもらいたい、もっと呑んでくれる人の立場になり、喜んでもらいたい。初めて吉乃川の酒を買ってくれた人に「なんでこんなに美味しいの？」と感じて頂ける酒を造っていかないとダメだと思います。挑戦をしています。

しかし、その挑戦も一人ではできません。酒造りに大切なのは何よりもチームワークです。「和醸良酒」という言葉があります。私たちは皆が誇りを持ち、一致団結して酒造りをしていくので自然とお酒もよいものが出来るのです。ですが、「これまでの酒」に固執することなく、若い世代の発想も大切にしながら吉乃川らしい「これからのうまい酒」を醸していくのが私の使命です。

杜氏 藤野正次

＜ご注文方法＞

おもて面の下記申し込み欄に住所・名前・電話番号をご記入の上、極上吉乃川販売登録店でご注文下さい。蔵出し日が確定し次第、吉乃川よりお客様に郵送で蔵出し日をご案内致します。

※吉乃川が酒販店様よりお預かり致します個人情報につきましては出荷案内、商品の発送以外には使用致しません。
※極上吉乃川販売登録店がお分かりにならない場合は吉乃川(株)0258-35-3000、もしくは吉乃川(株)東京支店03-3834-4081まで、メールの場合はsake@yoshi1548.jpまでお問い合わせ下さい。