

華のひとつち
虹のふたくち
霞のみくち

華やかでありながら奥深い味わい。
消えてなお続く幻のような余韻。
酒の里越路が積み重ねた一瞬一瞬が、
ひとつち。またひとつちと、
静かにヴェールを脱いでいく。

原料米 新潟県産越後産100%

精米歩合 35%

※白米は、タンパク質含有率に応じて
産地の精米歩合に換算した歩合は約20%に相当します。

特定名称 純米大吟醸

アルコール度数 16度

日本酒度 ±0

酸度 1.5

※日本酒度および酸度については、
ラフな数字を掲載しております。

希望小売価格

720ml 40,000円(税別)

- ・お酒は20歳になってから。
- ・妊娠中や授乳期の飲酒は控えましょう。
- ・飲酒運転は絶対にやめましょう。
- ・お酒は健康に留意し、適量を。

タンパク質を極限まで低減させる「究極の磨き」

通常玄米の外側にはタンパク質が多く含まれますが、酒造りにおいてはこのタンパク質が雑味の原因の一つとなります。そのため、米の中心部分の心白を壊すことなく、このタンパク質をどこまで低減させることができるかが、酒造りにおける精米の永遠のテーマともなっています。「継」は、このタンパク質を極限まで低減させるために、明日酒造がプログラム自体から新たに開発した独自の「原形精米」を採用。米の形状を保つことで心白を残しながら、タンパク質を多く含む外側の部分だけを磨くというこの特殊な精米方法によって、今回の「継」の、無垢でありながらどこまでも奥深い豊かな味わいを実現させました。今回のこの「原形精米」は、玄米の重量に比して白米の重量を算出する通常の精米歩合の数値としては35パーセントとなりますが、雑味の原因となるタンパク質含有量によって従来の精米歩合に換算した場合は約20パーセントに相当する精米となります。

