

令和4年度
新潟県産
新米仕込み

米の栽培から、酒造りまで。
この地でしか醸せないお酒を。



- 杜氏 藤野正次
- 仕込蔵 眞浩蔵、昌和蔵
- 醸造区分 純米吟醸（一回火入れ）
- 精米歩合 60%
- アルコール 17度
- 原料米 自社栽培「五百万石」



吉乃川杜氏 藤野正次

複雑かつ豊かな
日本酒の無垢な味わい。
長岡テロワールな一本。

吉乃川が長岡地域で丹精込めて栽培した五百万石を、蔵の敷地からくみ上げる地下水を仕込み水とともに、長岡の気候の中で醸す。その長岡の持つ地の力を最大限に活かして醸したお酒を今回、無濾過原酒として蔵出しします。

せつかくこだわりの米を使うのであれば、日本酒の無垢の味を楽しんで欲しいと一切濾過をせず、原酒のまま瓶詰めする事にしました。

日本酒は通常濾過をします。これはもろみ発酵時の生成された、本来求める味わいとは異なる「雑味」と呼ばれる成分を除去するためです。

この無濾過原酒は、ヤブタ式で压榨した原酒を一回火入れし、そのまま瓶詰めいたします。通常、日本酒はタンクで貯蔵する前、そして瓶詰めの前に2度のろ過作業を行います。その工程を除くことにより、もろみ発酵の際に生まれた数々の味成分がそのまま残り、複雑かつ豊かな味わいのお酒になります。軽く冷やすか常温でお召し上がりください。



ご注文書

吉乃川自社栽培米「五百万石」純米吟醸 無濾過原酒 720ml 〇1,500円（税別）	注文数 本
注文者	住所 電話