



**旬の味覚に合う!**  
 まるみとまるやかさを  
 あわせ持った、軽快な味わい

## 2023年「一ノ蔵特別純米酒ひやおろし」について 一ノ蔵総杜氏・門脇杜氏に聞きました



一ノ蔵 総杜氏  
 門脇豊彦

### ★原料米は宮城県産『蔵の華』100%使用。

今回の原料米『蔵の華』は、醗中での融けも良好で味わいに深みが増しました。  
 また、今年は精米歩合を55%から60%へ変更したことで、味に膨らみが加わり、やや丸みを帯びた仕上がりとなっています。

### ★酵母は「きょうかい1701号」使用。

**ふくよかな旨味で雑味の無いスッキリとした味わいに!**

清酒酵母の選定には、鼻腔を抜けるときに甘みが強く、軽さがあり、フワッと抜けていく香りが好ましく、また、のど越しのキレの良さを出すためには適度な酸味が必要です。加えて、原料米との相性を総合的に判断し「きょうかい1701号」を選定。また、味の「膨らみ」や「広がり」をより表現するため、精米歩合を5%増加しました。それにより、効率の良い融けと雑味を残さないための麴造りを行いました。

### ★「ネオサーマルタンク」を活用した急速冷蔵貯蔵!!

春先に搾ったお酒を加熱殺菌後急速冷蔵。通常のサーマルタンクでの冷却に比べ、約24時間も短縮! 火入れ直後から急冷することで過熟を防止し、熟成香を極力抑えた、若さのあるまるみとまるやかさをあわせ持った軽快な味わいに仕上げます。

### ★今年は味に膨らみがプラス!

**やや丸みを帯びた仕上がり。**

口に含むとフルーティーな果実香と上品な甘みが口中に広がります。  
 今年は精米歩合を55%から60%へ変更したことで、膨らみが増した味わいながら、酸による適度なキレで雑味のないスッキリとした後味をお楽しみいただけます。

### ★残暑厳しいなかでも軽快に!

**秋の食材を引き立てる味わい。**

キノコやアヒージョと相性抜群。お肉料理やチーズやバターを使ったボリューム感のある料理によくマッチします。

アヒージョ、しらすとチーズのピザ、牛肉と秋野菜のグリル、豚肉と舞茸の生姜焼き、シタケのチーズ焼き、牡蠣のバター炒め、秋鮭とさつまいものグラタン、秋刀魚の塩焼きなどがおすすめです。

