

『田友』とは「参加しよう米づくりから酒づくり」を合言葉に田植えや仕込み体験などを行い、サポーターの皆様と造りあげるお酒の名称です。



『田友』四季の風景

例年は1ヵ月以上の雪が残るが、今年は小雪の(株)アスカ冬井様の圃場 (撮影日 3月4日)

# 「田友」 四季報 友が集うところ 田友あり

令和2年春号

令和2年3月6日発行 (通刊23号)

高の井酒造株式会社

サポーター大募集中！お問合せは弊社まで

## 「純米吟醸 淡の雫 (あわのしずく) 生原酒」今年も発売 春の訪れを待ちわびる雪国からしぼりたての味をお届けします！

『田友 純米吟醸 淡の雫 (あわのしずく) 生原酒』は、さらなる“美味しさ”を求め毎年改良を行っています。今回は、発売から9年目となる令和1酒造年度造りの進化について見ていきます。

### ■「淡の雫 生原酒」とは？

“淡い”という言葉に表現されるように、「おり」がお酒の中で浮遊しうすらとにごっているお酒です。「おり」には、モロミ中の米、米麹やその分解物、酵母などが含まれているため、コクのある味わいをより強く感じることができます。



また、火入れ（加熱殺菌）を一切しない生原酒なので、みずみずしく華やかな果物

香、新酒らしい若い酸とふくよかな口あたりを存分に楽しむことができます。

### ■吟醸造りにこだわる

国税庁によると吟醸造りの定義は「吟醸造りとは、吟味して醸造することをいい、伝統的に、よりよく精米した白米を低温でゆっくり発酵させ、かすの割合を高くして、特有な芳香（吟香）を有するように醸造することをいいます」。吟醸造りは、「糖化」と「発酵」のバランスに細心の注意を払いながら、厳格な温度管理などのテクニックを駆使する大変な労力を必要とする製法なのです。



当社では、小ロットでの洗米、秒単位の吸水、厳密な蒸し米のさらし、手作業での麴造り、繊細な搾り、慎重な瓶詰など杜氏をはじめ製造部員が細心の注意を払い、華やかな香りと透明感のある味わいを実現しています。

### ■アルコール分16度の原酒

低温発酵などの吟醸造りで、原酒のアルコール分16度（昨年度は17度）を実現

しました。華やかな香りと味わいはそのままに、いっそう飲みやすくなりました。

### ■長期もろみ

昨年度より2割程度もろみ日数を延ばす、長期もろみに挑戦しました。

低温でじっくり時間をかけて醸すことで、酵母が香氣成分をつくる作用が促進される、低温であるために香氣成分が揮発しにくく液体に残りやすい、過剰に味わいの成分が出ることがないなどの効果が実現でき、今まで以上のフルーティーでキメの細かい酒質になりました。

風味豊かな味わいを表現した、早春の淡雪を想わせる薄にごりです。飲む時は、瓶底に沈んだ「おり」を軽く振って、薄にごり状態にしてお楽しみ下さい。

## 田友 純米吟醸 淡の雫 生原酒

アルコール分：16度  
原料米：越淡麗  
精米歩合：55%

数量限定 3月6日（金）  
発売です！  
内容量 720ml  
価格 2,100円（税別）

