









12月1日「呑んで復活・再生蔵を応援する会」お酒リスト

～神奈川県瀬戸酒造と吉川醸造～

製造元	番号	画像	銘柄	スペック	メモ
吉川醸造	①		雨降 純米あかね酒	好評の「桃色純米かすみさけ」（雄町）を阿波山田錦で醸した。静観で夕間暮れな桃園をイメージしたあかねさけは、まるで艶やかな果実のように、ひとを陶然とさせる美しい桃色。甘みと旨味、そしてほんのりとした苦味は山田錦と酵母が創り出す淡い桃色を想起させる。 11度、麴/掛米とも:徳島県産山田錦90%。きょうかい赤色酵母 酸度 3.3、日本酒度 -38、アミノ酸度 4.1	
	②		雨降 純米杉山流 山田錦（生酒） SHIN-SAKU	故 杉山晋朔（すぎやましんさく）先生の提唱する醸造理念と現代の技術が融合した純米酒。 米をしっかり蒸しあげて上質な麴と力強い酒母を育成。さらに超低温仕込みにより豊かな米の旨味を引き出しながら、雑味のない上品な味に仕上げました。 15度、麴/掛米とも:徳島県産山田錦90%。酵母K601号 酸度 1.8、日本酒度 -2、アミノ酸度 1.4	
	③		雨降 純米杉山流 亀の尾（生酒） KAME-JI	酒米専門農家の第一人者である岩手県の高橋亮介氏からオファーを受け、氏によって大切に育まれたこの米を、吉川醸造に伝わる杉山流の醸造理念と技術により完成させた、酵母無添加の純米酒。 15度、麴/掛米とも:岩手県亀の尾90%。酵母無添加 酸度 2.2、日本酒度 -13、アミノ酸度 1.8	
	④		雨降 水野流#01 純米大吟醸 山田錦 The NISIKIAN	吉川醸造が目指す「高貴さをまとった」エレガンスを表現した純米大吟醸 兵庫県東条特A地区の山田錦のみをぜいたくに使用した純米大吟醸、1401号酵母らしい、きれいなカプロン系・イソアミル系・エチル系のアンサンブルな香りを上品に漂わせる。 16度、麴/掛米とも山田錦（兵庫県東条特A地区）50%。酵母Karg1401号 酸度 1.5、日本酒度 +3、アミノ酸度 1.0	
	⑤		雨降 純米山麩仕込・山田錦 Terra/Y	"Terra（土・大地）"。90%という精米歩合・超低温仕込みにより、米の持つまろやかで瑞々しい旨味を究極的に抽出することに成功。 掛米、麴米ともに山田錦にこだわり、その中でも特A地区として有名な東条産を使用。 16度、麴/掛米とも:山田錦（兵庫県東条特A地区）90%。酵母Karg701号 酸度 2.4、日本酒度 -14、アミノ酸度 2	
	⑥		雨降 生麩純米 白麴仕込 KATANA	伝統製法生麩仕込を用いて、K601号酵母とクエン酸生成菌白麴を約1ヵ月をかけて力強い酵母に鍛え上げ、超低温（3℃）でも成長を止めることなく、ゆっくりと時間をかけて発酵することで奥深い味わいに仕上げた。 19度、麴/掛米とも:徳島県産山田錦90%。酵母K601号 酸度 1.8、日本酒度 +12、アミノ酸度 1.4	
	⑦		雨降 水麩仕込み純米酒	蔵人が設計した、この「水麩仕込」は乳酸、酵母無添加（蔵付き酵母）、そして白麴の酵素を生かした低温そやし水製法にすることで綺麗な酒質を目指した。白麴の酵素やクエン酸、自然界の乳酸菌、そして蔵付きの酵母など様々な微生物たちの旋律や異なるリズムが「improvisation」（即興演奏）を奏でる。 13度、麴/掛米とも:長野県産美山錦65%。酵母無添加 酸度 4.5、日本酒度 -25、アミノ酸度 2.5	
	⑧		雨降 阿夫利清流米 純米酒 The Sea Change	神奈川県が開発した飯米「はるみ」、その中でも生産地域を限定した「阿夫利清流米」を使用した限定100本の純米酒。 13度、麴/掛米とも:はるみ（伊勢原産阿夫利清流米）90%。酵母 K601号 酸度 3、日本酒度 -19、アミノ酸度 2.8	