

新商品 ワイン酵母仕込み純米

1991年にスイスで単離された高級アイスワインなどに用いられるワイン醸造用酵母「W-15」を取り寄せ、日本酒造りに使用しました。埼玉県産の大粒な米「彩のみのり」を採用し純米仕込みで醸し上げました。日本酒とワインの醸造技術の融合により今までの日本酒酵母では表現できなかったワイン特有の果実香が豊かに広がります。口当たりが極上のアイスワインを想わせる甘口ですが、爽やかな酸によるキレ味により後口を綺麗に引き締めて日本酒であることを忘れてしまう味です。愛飲家の方はもちろん、日本酒初心者や女性の方にもおすすめです。醸造技術の革新と新たなニーズの可能性を広げてくれる新商品です。

商品名	ワイン酵母仕込み純米
画像	
内容量	720mlのみ
原材料	米・米麴
使用酵母	ワイン醸造用酵母 W-15
使用米	彩のみのり（埼玉県産）
精米歩合	75%磨き
アルコール度数	13度以上 14度未満
小売価格	3,000円（消費税別途）

ワイン酵母の日本酒イイね!

小江戸鏡山酒造（川越市）がワイン醸造用の酵母と川越市産の米で造った日本酒「ワイン酵母仕込み純米」を発売した。日本酒をあまり飲まないと言われる若者に興味を持ってもらおうと、「おしやれ飲みやすい」をテーマに新しい日本酒を開発した。「日本酒用の酵母で造った酒よりも米のうまみが引き出され、まろやかな味になった」（同社）という。ラベルには同市のシンボル「時の鐘」を描き、パッケージもブドウや稲穂の絵でかわいらしく仕上げた。さいたま市や川口市の酒販店など約50店で販売している。同社の五十嵐昭洋さんは「後味がよく洋食にも合う日本酒に仕上がった。日本酒が苦手なという人でも飲みやすいはず」と話す。720g・びん入り、3240円（税込み）。問い合わせは、同社（049・224・7780）へ。

若者向けに開発



ワイン醸造用の酵母を使用した新感覚の日本酒「ワイン酵母仕込み純米」

大好評発売中!



埼玉新聞

ワイン酵母で香り豊か

日本酒の飲酒人口が減少傾向にある中、日本酒を飲みなれていない女性や若い世代に對しても、従来では表現しきれなかった新しい味わいを提案しようという開発に着手。2年間の試行錯誤を経て商品化に成功した。日本酒醸造用の酵母菌ではなく、高級アイスワインなどに用いられるワイン醸造用の酵母菌「W-15」を使用。芳醇（ほじゅん）でキレ味がさえる、うま味成分を多く含んだコハク酸が特徴的な日本酒に仕上げた。原料米は川越産「彩のみのり」を使い、ラベルのデザインには

新感覚の日本酒



「時の鐘」を取り入れるなど、地元川越へのこだわりも強い。

営業部長の五十嵐昭洋さん（39）は「日本酒で培ってきた醸造技術とワインの醸造技術を融合させた逸品。口に入れた瞬間、うま味と甘みと香りが全面的に広がる。グラスに注げば、極上のアイスワインと錯覚するほどの風味がある。西洋料理や肉料理との相性は抜群」と話す。専用の箱入りで税込3240円。川越に本店がある丸広百貨店や鏡山特約店で販売する。問い合わせは同社（049・224・7780）へ。

川越の小江戸鏡山酒造

小江戸川越で日本酒とワインのコラボが実現。川越市内で唯一の酒蔵、小江戸鏡山酒造（同市仲町）は10日から、ワイン酵母を使用した新感覚の日本酒「ワイン酵母仕込み純米」（720g・びん入り）を新発売する。同社は「淡麗辛口な日本酒とは正反対の上品な甘口の清酒。あふれ出す豊かな香りを、ワイングラスに注いで味わってほしい」と呼び掛けている。（三宅芳樹）

た醸造技術とワインの醸造技術を融合させた逸品。口に入れた瞬間、うま味と甘みと香りが全面的に広がる。グラスに注げば、極上のアイスワインと錯覚するほどの風味がある。西洋料理や肉料理との相性は抜群」と話す。専用の箱入りで税込3240円。川越に本店がある丸広百貨店や鏡山特約店で販売する。問い合わせは同社（049・224・7780）へ。

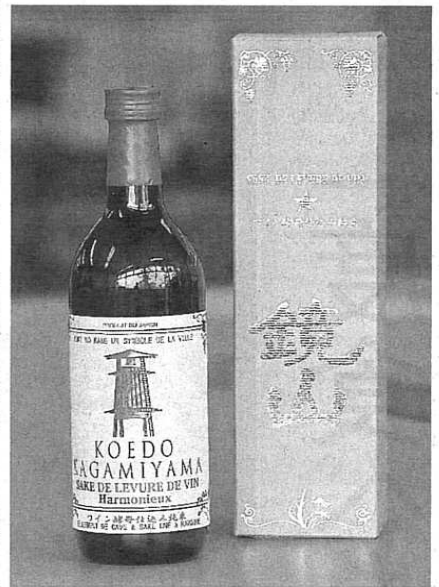
小江戸鏡山酒造（川越市）は、ワイン醸造用の酵母菌を使って醸造した日本酒の開発に成功し、「鏡山」ワイン酵母仕込み純米」として販売を始めた。使用米は県産の「彩のみのり」。日本酒醸造用の酵母菌ではなく、高級アイスワインなどに用いられるワイン醸造用の酵母「W15」を使用。うまみ成分を多く含んだ酸の一種「コハク酸」や「アミノ酸」が多く含まれる。アルコール度数はワインに近い13〜14度と、一般的な日本酒より低め。五十嵐昭洋・営業部長は「日本酒を飲み慣れていない若い世代や女性、ワイン党にも、今までの日本酒で表現できなかったうまみ、甘み、酸味などが融合した味わいの日本酒を提案したかった」。杜氏の柿沼和洋さんは「口当たりがまろやかなのに、味わいが濃厚で薄く感じない、甘口の日本酒に仕上がった」という。ワインボトルに瓶詰めし、ラベルには「時の鐘」をデザインした。専用箱入りで720g・びん入り、3240円（税込み）。丸広百貨店や鏡山特約店などで扱う。（大脇和明）

酒を飲み慣れていない若い世代や女性、ワイン党にも、今までの日本酒で表現できなかったうまみ、甘み、酸味などが融合した味わいの日本酒を提案したかった。杜氏の柿沼和洋さんは「口当たりがまろやかなのに、味わいが濃厚で薄く感じない、甘口の日本酒に仕上がった」という。ワインボトルに瓶詰めし、ラベルには「時の鐘」をデザインした。専用箱入りで720g・びん入り、3240円（税込み）。丸広百貨店や鏡山特約店などで扱う。（大脇和明）

ワイン酵母仕込みの日本酒

朝日新聞

小江戸鏡山酒造発売



ワイン酵母で醸造した日本酒「鏡山」

日本経済新聞

ワイン酵母使い地酒



小江戸鏡山酒造（埼玉県川越市）は10日、ワイン醸造用の酵母を使った地酒「鏡山」ワイン酵母仕込み純米「写真」を発売する。伝統的な造り方とは異なる日本酒を売り出し、日本酒が苦手な人や女性らにアピールする。720g・びん入りで希望小売価格は3000円（消費税抜き）。川越市内の百貨店などで1000本限定で扱う。米は埼玉県の「彩のみのり」を使った。ワイン酵母を用いることで、甘口ながら、しっかりとした風味ときれいな味わいという。

小江戸鏡山酒造

アルกอฮอล์度は通常の日本酒よりもやや低い13度以上14度未満で、ワインに近い。西洋料理や肉料理に合うことから、小江戸鏡山酒造の担当者は「日本酒の新しい飲み方を楽しんで」と話している。