

2023年夏の純米酒頒布会

清酒酵母は、すごい！

同じ蔵が醸す、「酵母」の違いによる純米酒を飲み比べよう！

水、米、杜氏が同じ条件で醸した日本酒が、

「酵母」が違うだけで

こんなにも香りや味わいが違う。



そんな日本酒を飲み比べて、

香味の違いをご堪能ください！

清酒酵母は、すごい！

わが国が生んだ世界的な微生物研究の第一人者で、東京大学名誉教授だった故・坂口謹一郎博士（1897～1994年）は、「ひとつの民族はひとつの酒を持つ」と述べられています。

世界中には様々な文化があり、そこには多種多様なお酒が存在しています。そして、日本には「日本酒」があります。その日本酒を醸すうえで欠かせないのが「清酒酵母」です。自然界の「酵母」は、樹液や花、果物、空気中や土の中など、いたるところに生息していることが知られており、お酒やパンなどの食品、味噌や醤油などの調味料などの醸造にも利用されているわずか5μm程の単細胞生物でありながら、1万年以上前から私たちの生活に密接にかかわってきました。

日本酒造りに欠かせない「清酒酵母」は、他のお酒に使われている酵母に比べて、低温下での増殖能力が高く、アルコールの生産力が高い特徴を持っています。一般的な酵母は、酵母自身にとっても有害であるアルコール分が、ある一定濃度に達したら発酵を止める性質があります。しかし、「清酒酵母」は自分の身に危険が及んでもアルコールをつくり続けるという他の酵母に見られない特性があることが、近年の研究でわかってきました。その結果、醸造

酒としては世界に例がないアルコール分20度に達する日本酒もできるのです。

また、「清酒酵母」はお酒の風味に大きく関与する香りの成分や酸味成分もつくります。

そんな「清酒酵母」にも様々なタイプがあり、酵母ごとに香りの質や酸味も異なるため、全国の酒蔵では様々なタイプの「清酒酵母」の力を使い分け、香味の違い、その地域の風土が感じられる特徴のあるお酒を醸し出しているのです。

そこで今回の頒布会は、同じ蔵の「酵母」の違いによって醸された、多彩な香りや味わいの純米酒の“飲み比べ”を楽しんでいただけます。

仕込水、原料米、仕込の配合、杜氏が同じ条件で醸す純米酒（純米造り）ですが、「酵母」だけが異なる種類を使って醸しました。

“飲み比べ”の楽しさが倍増するように、「清酒酵母」の特徴を最大限に引き出した香味豊かな純米酒をご用意いたします。

頒布酒の詳細は、QRコードもしくは「日本名門酒会公式HP」の「2023年夏の純米酒頒布会」バナーをクリックしてください。随時更新していきます。



※詳しい情報はQRコードから。

2023年夏の純米酒頒布会

「清酒酵母は、すごい！」

同じ蔵が醸す、「酵母」の違いによる純米酒を飲み比べよう！

720ml コースのみ（各月1 銘柄 × 各2 本）をご用意しています。

※今回 1.8L のご用意はありません。

限定

720ml コース × 1,500 口

…毎月1 銘柄 2 本 4,090円（税込）× 3回

6月より毎月1銘柄・2本をご用意します。

限定商品のためご予約はお早めに

ご注文は下記の酒販店にお申し込みください。