

新商品

全国29軒の酒販店のみ取扱いの限定酒

獺祭

DASSAI

純米大吟醸 生酏 きもと

生酏造りによる純米大吟醸が新たにリリースされます!

旭酒蔵では獺祭の一部商品に味わいの幅を持たせるため、ブレンド用として生酏造りによる酒をタンク数本のみ仕込んでいました。

しかしブレンド用ではなく、「獺祭が求める味わい」を生酏で表現したらどのような味わいになるか?工場長と若手蔵人の2名が腕を奮いました。獺祭の求める「美味しい」を追求して...

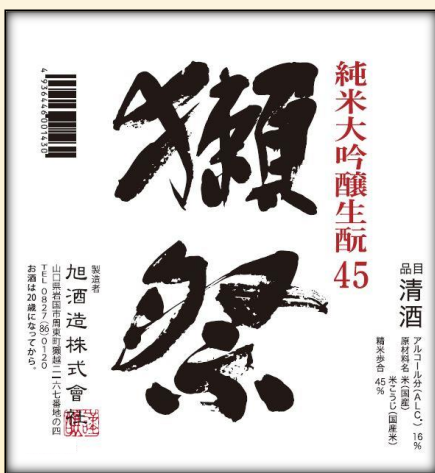
レギュラーの商品とはひと味もふた味も違う特別な獺祭を、この度、極少数の取扱店のみで限定販売することとなりました。特別な獺祭の味わいをこの機会に是非ともお試しください!!



生酏造り(きもとづくり)とは?

日本酒製造の初期段階である「酒母(しゅぼ)」の仕込において長い時間と手間暇をかけて、自然に存在する乳酸を取り込み酵母を培養していく江戸時代初期から伝わる伝統的製法。

一般的には、生酏造りを取り入れることで、しっかりした酸と、奥行を感じるコクが特徴の、味わい深い酒になるとされている。



工場長 三浦史也さん (生酏プロジェクトの責任者)

商品名 : 獺祭 純米大吟醸 生酏 45

1800ml / 3,600円 (税別)

720ml / 1,800円 (税別)

