



笑顔に乾杯!!  
waka-ebis



笑顔に乾杯!! 若戎

# 立春朝搾り

若戎『立春朝搾り』  
平成二十六年甲午 酒暦書

## 三重

オリジナルの酒米 「神の穂」

で生まれた 「若戎67号酵母」

仕込み

造り／純米吟醸・生原酒  
原料米／神の穂（三重県産）  
精米歩合／60%

使用酵母／若戎六七号酵母（WK-67）  
日本酒度／+1.5

アルコール分／17度台  
酸度／1.7

アミノ酸度／1.1

出荷本数／1.8L・762本  
720ml・3074本

立春の朝に搾り上げがつたお酒をその日のうちに届けする日本名門酒会の『立春朝搾り』。三重県で開催する若戎酒造の『立春朝搾り』はおかげさまで13年目を迎えました。これも皆様方のおかげと、心より感謝しています。ありがとうございます。

今期の若戎酒造の『立春朝搾り』の酒造りは昨秋、原料米が入荷してスタートしました。今期の原料米は、地元三重の酒米「神の穂」を使用。この「神の穂」到着後、間もなく自社にて60%まで精米。使用する酵母は三重生まれの「WK-67」。お酒の「モト」である酒母仕込みを12月24日に行い。年をまたいで14日間、じっくりと丁寧に育てました。

1月7日から、醪の仕込みを開始。伊賀青山は年明けから厳しい冷え込みとなり、絶好のコンディションの中で、仕込み作業を行うことが出来ました。毎日、状貌（醸酵の様子）、そして、味と香りを確認して、比重やアルコール度酸度、アミノ酸度を分析。細心の注意を払いながら、温度管理を行い醪を見守ってきました。

今期の造りでは、原料米を地元産にこだわりさらなる品質の向上を目指して、より細かく丁寧な原料処理を行い、また、強い麹造りをおこないました。



協同作業は、7時には無事に終了。大村神社の金山修宮司様の御祓いを受け、無病息災、家内安全、商売繁盛を祈願した縁起の良いお酒『立春朝搾り』が完成しました。

その後、参加した酒販店の関係者は、そのうちにお客様へお届けするために、休む間もなく帰路に着きました。

今年のお酒はやさしい香り、ふくよかな旨味が口中に広がり、それでいてシャープでスッキリとキレの良い味わいに仕上がっています。本日搾り上げて瓶詰めしたばかりのこのお酒は、しぶりたての醸醐味である生まれたてのフレッシュで躍動感溢れる味わいを存分にお楽しみいただけます。

また今期は、この日搾った新酒を全て瓶詰めし、一部を氷温貯蔵庫にて瓶開いで熟成し販売を予定。お楽しみにお待ち下さい。