

|  | 銘柄 『長良川』            | 酒度    | 原料米 精白      |
|--|---------------------|-------|-------------|
| 1.   | スパークリングにごり (活性にごり酒) | - 1   | 飛騨ホマレ 60%   |
| 長良川定番の、酵母が活着している“活性にごり”。スパークリングにごり酒です。ドロドロ&甘すぎない、食中酒にもなるにごり酒を造ろうと、しっかり醗酵をさせた酒のモロミを“荒いフィルタ - で搾っただけ”の日本酒です。             |                     |       |             |
| 2.   | 純米吟醸 仕込六号 無濾過生      | + 3   | 飛騨ホマレ 55%   |
| 新商品時に六番目に仕込んだ所以からの命名です。岐阜の酒米「飛騨ホマレ」仕込み。上品な香りと米の旨味を堪能できる純米吟醸を、マイナス 2 で貯蔵をした無濾過の生酒です。世界で最も権威のある IWC で二年連続メダル受賞したお酒です。    |                     |       |             |
| 4.   | 大吟醸 無濾過生            | + 2   | 契約栽培山田錦 50% |
| 契約栽培の酒米「山田錦」を香気系の酵母で仕込み、マイナス 2 で貯蔵して無濾過出荷。口当たりで無濾過生の旨味を感じながら、大吟醸酒仕込のキレある後味が爽快です。                                       |                     |       |             |
| 4.   | 純米大吟醸 ひやおろし         | + 2   | 契約栽培山田錦 45% |
| 契約栽培の酒米「山田錦」の純米大吟醸酒を、自然音楽の響く酒蔵で一升瓶にて低温熟成させました。口当たりマイルドで旨味バランスの良い、秋に出荷予定の純米大吟醸。   |                     |       |             |
| 5.   | 超辛口+20              | + 2 0 | 飛騨ホマレ 65%   |
| 長良川の代表酒。分析では『辛口日本一！』の日本酒です。醗酵を極限まで行い、タンク内のお米の糖分を、醗酵で全てアルコールに変えた...イメージで醸します。(糖分 40%カット:当社比) 飲めば「旨い」と言われる、辛いでなくドライな日本酒。 |                     |       |             |
| おまけ  | 美酸純米                | - 2 2 | 飛騨ホマレ       |
| 岐阜県が開発した世界初の酵母です。「酸の生成が、通常の日本酒のほぼ二倍。酸の性質も白ワインと同じ。」。新たな食中酒の可能性を感じた新タイプ純米酒。  |                     |       |             |

## 2009 酒造年度(2009 年 ~ 2010 年)の傾向

お米の組成が例年以上に悪く、吸水がバラバラ。モロミ中でも溶解しました。日照不足の影響は結実してない青い朶に現れ、本当に深刻なものでした。さらに、予想をしてなかった寒波。組成がもろい米なので、車で言うなら「ブレーキ」をかけたような運転が、寒さの為ブレーキが利きすぎるような醗酵管理に。ただ、暑いよりは寒いほうがありがたく、全体として上品な酒に仕上がりました。



蔵元杜氏 金武直文