

小容量のタンクでより繊細な酒質管理・熟練の蔵人が情熱を注ぐ

「酒米」の個性を活かす新ブランド

「楯野川 CRAFT」3月8日より数量限定販売

—公式オンラインショップ限定 / 2022年は「雪女神」「出羽燦々」に着目—



楯の川酒造株式会社(本社:山形県酒田市、代表取締役:佐藤淳平、以下「楯の川酒造」)は、「酒米」の個性を活かす公式オンラインショップ限定で「楯野川 CRAFT」の販売を開始します。2022年は山形県の酒米である「雪女神」と「出羽燦々」を使用した2種類の商品を3月8日より数量限定で販売します。

■楯野川CRAFTとは？

楯野川CRAFTは、数少ない原料の中から特に“酒米”にスポットを当て、その特徴や個性を最大限楽しむために醸された公式オンラインショップ限定の新しいシリーズです。



小仕込み

繊細で丁寧な手作業



専用スペック

酒米のもつ特性を活かす



原酒の旨み

高精白×原酒の組み合わせ

地元農家との契約栽培や自社精米など、楯の川酒造が特にこだわっている「米」は、品種毎に多種多様な特徴をもつ日本酒の味わいの中核を担う原料でもあります。今回は、まったく異なる性質をもつ2つの酒米にスポットを当てました。一つ目は地元の契約農家と共に作り上げ、楯の川酒造が原材料として最も長く使用している「出羽燦々」、そして二つ目は“酒米の王様”と称される山田錦を超えるべく、吟醸王国・山形県が独自に品種改良した純米大吟醸用の酒米「雪女神」。それぞれの米の持つポテンシャルを最大限引き出すために、地元の農家と協力し、減農薬・減化学肥料の特別栽培米だけを使用しています。

◇ポイント1◇ 高級酒と同様の小仕込み(600kgの小容量タンクで醸造・細やかな管理)

年2回開催される日本酒鑑評会。各蔵のエースが出揃う鑑評会において多くの酒蔵が採用しているこのサイズは、手仕込みの醸造に最も適していると云われています。

酵母の僅かな働きを見逃さない、職人の手が行き届く小さなタンクには職人の技術と誇りが濃縮されており、繊細な醸造設計と綿密な管理により酵母の働きが活性化し、よりしっかりとした日本酒に仕上がります。

◇ポイント2◇ 専用スペック

酒米のもつ旨みや特徴を最大限に発揮させるため、既存商品に使用している純米大吟醸向けの酵母(山形KA)を使用せず、発酵力が強く淡麗で香りを抑えた、非常にしっかりとした酒質に仕上がる協会6号酵母を使用するなど独自の酒質設計で醸造しています。小容量とはいえタンク1本全てを“酒米”に特化させて設計するという挑戦的な試みですが、榎の川酒造が長年の経験から「最も綺麗でおいしい日本酒を醸造できる」と確信をもった醸造方法でもあります。

◇ポイント3◇ 高精白×原酒の組み合わせ

特別契約栽培米の2つの品種、榎の川酒造が最も信頼を寄せる「出羽燦々」と、山形県が純米大吟醸用に開発した「雪女神」で、高精白と原酒の組み合わせという新しい挑戦。榎の川酒造らしさと原酒の共存を狙った1つの到達点を目指し、丁寧な仕込みで綿密に組み上げて仕上げてあります。

◆おすすめペアリング

・榎野川CRAFT 燦 -SAN- …和食全般、これからの時期はアスパラのベーコン巻きも◎



原酒ならではのしっかりと濃厚な飲み口はお酒単体でも楽しめますが、酒米由来の自然な甘み、旨み、ほんのりと香る吟醸香は和食全般と相性が良く、毎日の食事シーンをより楽しく演出してくれます。

- おすすめの料理 -
- ・魚のあら汁
- ・里芋の煮っころがし
- ・アスパラガスのベーコン巻き など

・榎野川CRAFT 雪 -YUKI- …素材の味がひき立つシンプルな料理

ぜひそのまま飲んでいただきたいおいしさですが、原酒の力強さと雪女神の繊細な酒質を兼ね備えた「榎野川CRAFT 雪 -YUKI-」は、素材の味や食感をひき立てるシンプルな調理法の料理が相性抜群です。今が旬の菜の花や春野菜と合わせても◎。

- おすすめの料理 -
- ・菜の花の酢味噌和え
- ・春野菜のおひたし
- ・玉ねぎ×バターポン酢 など



商品概要

■ 榎野川CRAFT 燦 -SAN-

山形県で生まれた「出羽燦々」は、非常にバランスが良く味わいの幅が広いという特徴があります。旨み成分をたっぷりと蓄えた米を削りすぎず、残しすぎない「50%精米」に留め、より米の味を楽しめるよう原酒のまま瓶詰めしました。出羽燦々の旨さや特徴がそのまま出る日本酒を提供したいという蔵人の想いを、酒米がしっかりと受け止め、表現してくれた日本酒です。

品目: 日本酒 原料米: 出羽燦々100%

精米歩合: 50% アルコール度数: 16%

小売価格: 720ml 3,300円(税込)

HP: <https://shop.tatenokawa.com/shopdetail/000000000188/>



■ 楯野川CRAFT 雪 -YUKI-

「雪女神」のもつ繊細で甘やかな香りを上品に表現するために、あえて香りを控えめに設計し、米のもつ特性が浮き立つよう設計しています。純米大吟醸に特化して製造してきたこれまでの経験から、原酒のどっしり感を残しつつ、酒米の特性である綺麗さを表現するには35-40%程の精米歩合が最も良いと考え、雪女神に関しては既存ブランドにはない40%精米で醸しました。雪-YUKI-には専用カートンが付きま

品目:日本酒 原料米:雪女神100%
精米歩合:40% アルコール度数:16%
小売価格:720ml 5,500円(税込)

HP:<https://shop.tatenokawa.com/shopdetail/000000000189/>

※雪-YUKI-には専用カートンが付きま

発売:現在予約受付中。3月8日より公式オンラインショップにて販売開始。



■楯の川酒造株式会社 会社概要

会社名:楯の川酒造株式会社 所在地:山形県酒田市山楯字清水田27番地

代表者:佐藤淳平(六代目蔵元) 創業:天保三年(1832年)

公式HP:<https://tatenokawa.com/ja/sake/>

公式オンラインショップ:<https://shop.tatenokawa.com/>

公式Twitter:[@tatenokawa](https://twitter.com/tatenokawa) 公式Instagram:[@tatenokawa_sake](https://www.instagram.com/tatenokawa_sake) 公式LINE:[楯の川酒造](https://line.me/tv/p/00000000000000000000)

事業内容:酒類等製造販売(日本酒「楯野川」、焼酎・リキュール「子宝」、リキュール「ホームランまっこり」)

<本リリースに関するお問い合わせ>

楯の川酒造株式会社 広報

担当 高梨

Mail:anna@tatenokawa.com TEL:080-4613-2476

商品画像及びプレスリリースPDFは以下よりダウンロード可能です。

https://www.dropbox.com/sh/kcsvcd5h29ogfyc/AABbzE7PvdQf5TPK_rNwhlfPa?dl=0