

「究極の生酒／榎野川無我」シリーズ第3弾
今年「クリア」が「ブルー」にモデルチェンジ！
榎野川無我 ブルーボトル純米大吟醸 1/18から順次販売開始



榎の川酒造株式会社(本社:山形県酒田市、代表取締役:佐藤淳平、以下「榎の川酒造」)は、榎野川の生酒シリーズ「榎野川無我」の第3弾で、兵庫県産山田錦を100%使用した「榎野川無我 ブルーボトル 純米大吟醸」を2023年1月18日から販売開始いたします。

■「クリア」が「ブルー」にモデルチェンジ！山田錦という酒米への「信頼」を表現

榎の川酒造における生酒シリーズ「榎野川無我」。6つの「無」(無濾過・無加水・無加熱・泡を立てない・時間を置かない・無我夢中に追求)を重ねて、酒を搾った直後に蔵元でしか味わえない生きた酒の味わいと香りを再現しました。

濃厚な旨味を持つフレッシュな生原酒を酒を搾った当日に、自然な発泡感を逃さないよう特殊な方法で瓶詰めし、すぐに冷蔵庫へ移して順次出荷します。今年の「榎野川無我」は、デザインを一層！従来の3パターン展開から4パターンの展開にパワーアップしています。それぞれイメージしたボトルの「色」に合わせた塗装瓶は、従来の「榎野川無我」のミニマルなデザインを保ちながら、味わいやテーマをダイレクトに伝えられるデザインで、モダンな印象を醸し出します。

ブラウン・ブラックに続くシリーズ第3弾:ブルーボトルは、酒米の王様とも称される兵庫県産「山田錦」を100%使用しています。前年までクリアボトルとして販売していた山田錦の商品を、今年は「ブルー」にリニューアルし、販売いたします。

「青」には、信頼のイメージを抱く方が多いかと思えます。酒米の王とも称される山田錦の味わいの貫禄、そして酒米に対する信頼感を、青いボトルとして表現いたしました。

■「山田錦」の魅力を引き出した、リッチで奥深い旨み／甘味強めの海鮮を合わせてみて

白ワインに近い軽やかさと純米大吟醸の重厚な味わいをミックスさせた、すっきりとした飲み口の「榎野川無我ブルーボトル」。山田錦らしさを存分に引き出し、リッチで奥深い旨みたっぷりな日本酒です。この酒の持つ旨味には、甘みの強い食材と合わせることで、酒の持つ旨みをさらに引き出します。ホタテや甘エビなど甘みの強い海鮮と合わせると、お酒も食材もよりおいしく楽しめます。ぜひ一緒にペアリングを楽しんでみてはいかがでしょうか？

また、本商品は生酒ですので、しっかり冷やして冷酒でお飲みいただくのがおすすめです。生酒特有のシュワとした自然な発泡感をぜひ味わってください。

【おすすめのペアリング】

- ・ホタテのバターソテー
- ・甘エビの唐揚げ
- ・イカのお刺身



