

伝統的な製法とワインの醸造技術を掛け合わせた「今までにない日本酒」

楯野川 純米大吟醸 生酏(きもと)×MLF 4月20日より順次販売開始

～蔵人の「造ってみたい」を応援し、個性際立つ新たな日本酒が誕生～



伝統ある醸造技術である「生酏」と
ワインの発酵製法である「マロラクティック発酵」を
組み合わせ、初めての酒質にチャレンジします。

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、蔵人のキャリアアップや挑戦を応援する「チャレンジボトル」の第二弾として、伝統的な生酏造りとワインの醸造技術のMLF(マロラクティック発酵)を取り入れた今までにない日本酒「楯野川 純米大吟醸 生酏(きもと)×MLF」を4月20日より順次販売開始いたします。

■蔵人の挑戦を応援する「チャレンジボトル」／今年は生酏とMLFの「手法の掛け合わせ」にトライ

昨年スタートしました蔵人キャリアアップや知見向上を目的とし、若手の挑戦を応援する制度「チャレンジボトル」の第二弾として、今年度3名の蔵人が造ってみたい日本酒を考案し、プレゼン～実際に造り上げて販売に至るまで携わった日本酒です。

楯の川酒造ではそれぞれ職務分担されているため、一つの商品のすべての工程に一气通貫で携わる経験を積むことはほとんどありません。チャレンジボトルでは、造りたい酒を造り上げるために、蔵人複数人で協力し、企画～プレゼン、酒造り、そして販売といったすべての工程に携わることで、酒造りに関する知見・経験の向上を目指します。デザインや営業面にも関わることで、これまでなかった視野・視点にも気づきを得て、今後の酒造りにプラスになると考えています。

今年のチャレンジボトルでは、「普段の造りとは違った手法をとる事で、蔵人全体のスキルアップに繋がりたい」「いつもとは違う視点から消費者へアプローチし、業界にインパクトを与えたい」という3名の蔵人の思いから、手法の掛け合わせにトライ。伝統的な手法である「生酏造り」と、ワインの醸造技術のMLF(マロラクティック発酵)という2つの手法を掛け合わせることで、今までにない価値を生み出した新たな日本酒を造り上げました。

(参考:チャレンジボトル制度について https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000053_000071925.html)



■生酏が生み出す豊かな旨味と純米大吟醸らしい上品さ、そしてMLFによる丸く柔らかい酸が調和

「楯野川 純米大吟醸 生酏×MLF」では、酏の工程を「生酏」、醪の工程に「MLF(マロラクティック発酵)」を取り入れています。生酏造りは江戸時代に主流だった「自然の力を活用した、昔ながらの製造方法」です。日本酒の発酵の元となる「酒母」を一から手作業で造るため、手間や時間も段違いでかかりますが「複雑で味わいが濃醇なお酒」が生まれます。

この生酏造りに掛け合わせたワインの醸造技術であるMLF。ワイン中のリンゴ酸が乳酸に変わることで、ワインの酸味がまろやかになる手法です。この手法を日本酒に取り入れることで、角が取れて柔らかく丸み帯びた味わいとなります。

「楯野川 純米大吟醸 生酏×MLF」は、生酏が生み出す豊かな旨みだけでなく、純米大吟醸らしい上品さを引き出し、甘・酸が丸みを帯びて柔らかい印象となりました。

これまでの楯野川とは一味も二味も異なる逸品を、ぜひ味わってみてはいかがでしょうか？旨みもありつつ、柔らかい酒質には、濃厚なクリームソースの料理との相性がよく、お酒をより美味しく召し上がっていただけます。これから旬の春野菜を使ったクリームパスタと合わせてみてはいかがでしょうか？



【おすすめペアリング】

春野菜のクリームソースパスタ、山菜の天ぷら、新じゃがいものグラタン

■今回挑戦した3名よりコメント

・製造部 分析課 石田 裕磨 (写真中央)

一昔前はよくあった「悪酔いするお酒」が蔓延していた時代から、今では「どのお酒を呑んでも美味しい時代」に移り変わっています。このような中、私たちはあえて「個性際立つ酒質」を目指しました。楯野川を普段ご愛飲いただいているファンの皆様に、楯野川のいつもとは少し違った一面や新たな日本酒の魅力をお届けしたいと思っています。是非、他のラインナップと呑み比べながら楽しんで頂けたら嬉しく思います。

・製造部 精米課 土門 紘平 (写真左)

今回の企画は、まさに挑戦の連続で、多くの困難にぶつかってきました。その度に3人で力を合わせ、一つ一つ課題を乗り越えて、この商品を作り上げることが成功しました。そんな挑戦と発見があふれる非日常な日々は、私にとって大きな財産となりました。そんな【生酏×マロラクティック発酵】はたくさんの挑戦とたくさんの想いが詰まった1本です。「いつもとは一味も二味も違う」楯野川、変化や違いを感じながら呑んでいただきたいです。

・製造部 分析課 二瓶 純 (写真右)

私は以前から自分が造ったお酒を世に出してみたい！という夢がありました。何度も打合せを重ね、今までの楯野川にはなかった酒質を目指して努力して参りました。今回挑戦したのは「生酏×MLF」。日本酒業界全体から見ても珍しい組み合わせ。決して簡単な醸造方法ではありませんでしたが、皆の協力があってここまでたどり着くことが出来ました。我々の魂を込めて醸した今回のチャレンジボトル2022。ぜひご賞味ください。



商品概要

■楯野川 純米大吟醸 生酏(きもと)×MLF

品目: 日本酒

原料米: 酒造好適米100%

精米歩合: 50% アルコール度数: 15%

希望小売価格: 720ml: 2,750円(税込)

HP: <https://shop.tatenokawa.com/view/item/000000000253>

発売: 3月27日より公式オンラインショップにて予約販売開始

4月20日より順次楯野川取扱酒販店にて販売

「楯野川 純米大吟醸 生酏(きもと)×MLF」のチャレンジ工程や蔵人たちの思いなどを、「楯野川」公式Twitter・Instagram・Youtubeにて更新しております。ご興味ございましたらぜひご覧ください。

・Twitter <https://twitter.com/tatenokawa>

・Instagram https://www.instagram.com/tatenokawa_sake/

・YouTube <https://www.youtube.com/playlist?list=PLflspH7vT346AyR2-mjM7SU41XUJNCCBq>



■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](#)

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「ホームランまっさり」)

<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、高久
Mail:pr@tatenokawa.com TEL:080-4613-2476