

「究極の生酒／楯野川無我」初の第4弾は「紅(あか)」
楯野川無我 レッドボトル純米大吟醸 2/15から順次販売開始
～山形で生まれた大吟醸向け酒米・雪女神を使用～



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、楯野川の生酒シリーズ「楯野川無我」で初めての第4弾、「楯野川無我 レッドボトル 純米大吟醸」を2023年2月15日から販売開始いたします。

■山形県で大吟醸向け品種として開発された酒米「雪女神」を使用／生酒シリーズ第4弾



楯の川酒造における生酒シリーズ「楯野川無我」。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「楯野川無我」は、デザイン変更とともに、従来の3パターンから4パターン展開にパワーアップ。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「楯野川無我」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。

第4弾として、初めてお目見えするのはレッドボトル。レッドボトルで使用する酒米「雪女神」は、酒米の王様と言われる山田錦を超えるために山形県で開発され、平成29年度に品種登録された酒米です。精米の際に砕けやすく割れやすい芯の部分が小さく、酒の雑味となるタンパク質が少ない特性から、米を多く削る「大吟醸酒」に適した酒米です。楯の川酒造は現在、造る日本酒の全てを純米大吟醸であり、「雪女神」との相性が非常によい事もあり、生酒シリーズ「楯野川無我」の新商品として組み込むこととなりました。

■雪女神のしなやかな酒質と無濾過生原酒のフレッシュさが相まって、飲みごたえ抜群！

酒米「雪女神」を、味わいだけでなく見た目でも楽しんでいただければと思います。本ボトルのデザインは酒米の名前に含まれている「女神」を象徴とする「あかいろ」といたしました。綺麗でスマートな酒質を生み出しやすい雪女神の特徴を生かして、しなやかで上品な味わいを生み出すだけでなく、無濾過生原酒のフレッシュさを兼ね揃えて、満足感のある1本となっています。この時期旬を迎える本マグロの中トロの刺身など、「脂」「塩味」「酸」「旨味」をしっかりともつ食材や料理が相性抜群です。

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】

- ・マグロの中トロなど脂ののった刺身
- ・じゃがいものチーズガレット
- ・黒酢の酢豚



