

2号連続 日本酒特集第二弾!「日本酒に驚く」/牛タン偏愛/リゾートな気分

dancyu

3

MARCH 2015

880 yen

[ダンチュウ]

食こそエンターテインメント

日本酒

ロックス

《山形》いわきことぶき

磐城壽

本醸造

蔵元お薦めの
飲み方
まずは干物や珍味で。
山菜の天ぷらや揚げ出し豆腐もいけますよ。
油との相性もいい酒なんです。



福島県浪江町の蔵を津波で流され山形県長井市に拠点を移して4造り目。磐城壽の特徴は、

純米でも本醸造でも麴歩合が高いことです。理由は食文化です。漁師町では一年中魚を食べている印象があります。昔は海が荒れると晩酌の肴は毎日味の濃い塩蔵品。さらっとした酒じゃ負けてしまう。麴由来のアミノ酸で味に厚みを持たせ、アルコールのキレをのせたのが本醸造ですが「純米としか思えないよ」とよく言われます(笑)。
今の米は契約栽培の山形産出羽燦々と出羽の里。酵母は被災前に試験場に預けてあった蔵のオリジナル株を里帰りさせました。福島の方からは「磐城壽の味、少しも変わってないね」と言っていたみたいです。山形でも「磐城壽いいね」という声をいただけるようになりました。うれしいです。

鈴木酒造店 長井蔵
山形県長井市四ツ谷1-2-1
☎0238-8812224
A 720ml 1029円、1・8ℓ 2057円 B
出羽燦々か出羽の里65% C自家酵母K9
15度 E不可 F⑤⑩⑮⑳㉑㉒㉓㉔㉕

えっ、アル添？ 純米にしか 思えないと言われます。

鈴木大介さん 杜氏 41歳



陸奥男山

《青森》
むつおとこやま

銀撰



漁師認定！ 俺の晩酌酒

駒井伸介さん 常務・製造責任者 32歳



陸奥男山は、八戸の漁師の定番となってきた晩酌酒です。そもそも蔵の住所が湊町(笑)。海の男たちに育てられてきた酒と言っても過言ではなく、地元では辛口酒の代名詞です。絶大な支持をいただいている理由は、すっきりとキレの良い味

蔵元お薦めの
飲み方
料理を選びませんが、
魚、とりわけ脂がのつ
八戸産の銀撰&常温
の銀撰でゆるゆるとが
最高です。

わいが、特に海産物に合うからですね。銀撰の精米歩合は75%。分類上は普通酒ですが、75%にしているのはコスト的な理由というよりポリシーです。米を大事に扱いたいんですよ。削らずに旨い酒を造りたい。使用米は全量、青森県産です。銀撰は米を削らないだけに、洗米などの作業ではむしろ純米や吟醸より気を遣います。薬できる工程ってどこにもないんです。
アル添酒は搾るタイミングにも秘訣があつて、ストライクゾーンが狭い。けっこう奥が深いんですよ。

八戸酒造
青森県八戸市湊町本町9
☎0178-331171
A 1・8ℓ 1740円 B まっしぐら75% C 青
森県酵母 D 15度 E 不可 F ⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕