

『田友』とは「参加しよう米づくりから酒づくり」を合言葉に田植えや仕込み体験などを行い、サポーターの皆様と造りあげるお酒の名称です。



# 「田友」 四季報

友が集うところ  
田友あり

令和元年春号  
令和元年 12月6日発行

想い描く田友の究極の味を目指し、厳寒期に杜氏・蔵人が手造りにこだわり醸すプレミアム

サポーター大募集中！お問合せは弊社まで

## 手造りにこだわり醸した 最高峰の味わいを今年もお贈りいたします！

昨年、大好評を頂きました、『田友 純米大吟醸 手造りプレミアム』、『田友 特別純米 手造りプレミアム』を今年も同時に発売させていただきます。

### ■ 田友プレミアムの酒米が育つ風景

田友プレミアムの酒米、新潟県外不出の「越淡麗」が栽培されているのは、初夏にはホタルが舞い、小川のせせらぎが耳にやさしい山腹の棚田です。地域の方が自然に寄り添いながら長年守り継いできた、日本の原風景ともいえるどこか懐かしい自然環境のなかで、のびのびと苗は育っています。

集落の飲料水としても使われる冷たい湧き水と山間地ならではの日照条件、そして昼夜の寒暖差により、お米のうま味

が凝縮されます。水温や日照量の関係で、平地の8割ほどしか収穫できませんが、安心安全で皆様に喜んでもらえる原料米の確保を第一に考えています。

『田友 純米大吟醸 手造りプレミアム』は、このこだわりのお米を100%使用し、精米歩合30%まで磨き上げました。香り豊かで透きとおるような純米大吟醸の贅沢な味わいをお楽しみ下さい。

### 純米大吟醸 手造りプレミアム

芳醇な香りと渾然一体とした、  
はじける味わい

アルコール分 16度

原料米 越淡麗（小千谷産）

精米歩合 30%

小売価格 5,000円/720ml  
（税別・化粧箱入）



### 特別純米 手造りプレミアム

やさしい香りと米本来の力強い旨み  
が広がる

アルコール分 16度

原料米 越淡麗（小千谷産）

精米歩合 酒母米30%、麴米・掛米60%

小売価格 2,000円/720ml  
（税別）



『田友』とは「参加しよう米づくりから酒づくり」を合言葉に田植えや仕込み体験などを行い、サポーターの皆様と造りあげるお酒の名称です。



図①



図②



図③



図④

## ■こだわりの製法“湯せんビン爛”

造りだけでなくビン詰や火入れにもこだわり、特殊商品や出品酒などで行われている“湯せんビン爛”を採用しています。

“湯せんビン爛”とは、お酒を常温（あるいは冷酒）でビン詰し、その後に火入れを行う方法です。そうすることで香りが揮発せず、フレッシュな風味を表現することが可能になります。

特に、手造りプレミアムの場合は、搾ってから時間を置かずビン詰を行うことで、搾りたての新鮮さと発酵由来のシュワッとした微発泡感を封じ込めました。

火入れは、お湯が張られた桶の中（図①）で行います。温度計を見ながら（図②）、お湯を対流させつつ目標温度になったらすばやく上げます（図③）。急に熱くしすぎるとビンが割れることもあるので、気が抜けない作業です。

火入れが終わったらすぐに冷やして（図④）いきます。品温が高い時間が長いと、品質が変化するので早急にシャワー装置へ投入し火入れは完了です。

## ■今年のコンセプトは「透明感」

今年の造りのコンセプトは“きれいでやさしい甘み”で表現する「透明感」です。舌の上を滑るような瑞々しい甘みと、ふくやかな旨みが口の中でゆるやかに広がる。そして、すっきりとした酸味が余韻とともに心地よく伸びていく。

そんな香味の調和を目指し、洗米から仕込みまで、すべての工程において少量仕込みによる手造りにこだわりました。

## ■酒器で変わる味わい

本年度開催の「ワイングラスでおいしいアワード 2019」にて、おかげさまで 2 商品とも金賞を受賞いたしました。ワイングラスに注ぐことで繊細な香りと味わいのバランスを優雅に楽しむことができます。またお猪口に注ぐとお米の旨みをしっかり感じることができるので、料理に合わせて酒器を変えながら様々なお酒の表情を楽しんでください。

令和 2 年の『田友』仕込み体験は 2 月 1 日（土）に実施予定！



降雪で空気が澄み、モロミがゆっくりと低温発酵する、酒造りに最適と言われるこの時季に合わせて、『田友』の仕込み体験を実施します。

凜とした空気のなかに蔵人の熱気が溢れる特別な空間で、水・米・麴・酵母だけで様々な味わいを生み出す工程を、肌で感じることができます。体験後の懇親会もありますので、楽しい 1 日をぜひ一緒に過ごしましょう。

「田友」四季報（通刊 22 号）

令和元年 12 月 6 日発行

**高の井酒造株式会社**

小千谷市東栄 3 丁目 7 番 67 号

T E L 0258-83-3450

F A X 0258-83-4495

<http://www.hatsuume.co.jp>

「フェイスブックページ」好評更新中です！