

## 特別醸造モンスーン火入熟成 2011 のご案内②

### A rice in Wonderland! アノ生原酒ですらこの酒の前では前座と化す…

昨年正式発売し各方面より絶賛の声を頂戴しました笑四季「特別醸造モンスーン」シリーズですが、今年度版からは装いを新たにして当社の基幹ブランドの一つ「La Mousson(モンスーン)」として発表します。今回は特に甘さと爽やかさの両立を図るため、米質と酵母の組み合わせに腐心しました。ボトルは一般向けには 750ml ワイン瓶としキャップは先進の ZORK 社製 STL を採用。デザイン性と開封感、最高水準のバリア性能を発揮し、また既存のワイン用オプションにも対応します。ラベルのデザイン画は魚住幸平氏が描きおろし、このお酒の独特の世界観に色を添えています。(キャップについては生酒は黒、火入酒は金色を使用しています。また 1.8L 一升瓶に関しまして火入商品は赤い目印がついています。)

烈しさを持ちながら非常にキャッチーに仕上がっていく生原酒を尻目に、刻々とこの時を待っていた火入。落ち着きと気品に満ちた芳香と甘味。どうやらやっぱりモンスーンを超えられるのはモンスーンだけのようです・・・。



### 特別醸造吟吹雪 ×No.19 酵母

#### 火入熟成 2011

濃醇極甘口・生原酒

容量 750ml、1,800ml アルコール度数 17%

原材料 米、米こうじ、清酒

こうじ米：滋賀県産吟吹雪 精米歩合 60%以下

掛米：滋賀県産吟吹雪 精米歩合 60%以下

使用酵母：笑四季 19 号

コンポジション：非公開

750ml

1,800ml

JAN 4994015 005340

JAN 4994015 005357

#### comment

i サブタイトル「Tubereuse (チューベロース)」

副題はチューベロース(月下香)のイメージから名づけました。このお酒は「夜に咲き始め、甘い芳香を漂わせる月下香」そのもの。

実は搾ってからずっとこの時を待っていました。トップのミルクィで香り高いバナナの香味はより鮮明に。南国フルーツの複合的な甘さはまるでミックスジュースのようです。ラストはみずみずしい酸とともにすっと切れ、煌きの余韻を演出します。

軽快さを感じつつ・・・とはいえやはりモンスーンシリーズです。根幹である重厚感と静寂感そして歪みは他の日本酒とは一線を画す魔性の魅力がそこにあります。