

A Life less ordinary…**ちょっと違う、ちょっと甘くて不思議な、ちょっと美味しいお酒** それが貴醸酒造りを基礎とした笑四季の特別醸造

笑四季の特別醸造は他の清酒と少し違います。このお酒は貴醸酒造りをベースとした笑四季酒造のオリジナル製法で仕込みます。貴醸酒とは**仕込みの時の汲水の一部に清酒を使用したお酒**のことをいいます。もろみの初期から高アルコール濃度、高濃糖状態になると、酵母の生理現象が抑制され、酸を多量に生成するとともに**残糖量を非常に残したまま発酵**が終了します。また、再度仕込むことから**独特の濃さをもった芳醇なお酒**ができます。当社の特別醸造と他の貴醸酒造りとの違いは、貴醸酒は三段仕込みの留の汲水の全量を清酒で仕込みますが、当社の場合、仕込配合が大きく異なります。また酒母配合、管理方法も異なります。この部分は根幹となるため企業秘密とさせていただいております。

当社ではこの技術を用いて従来、希少な古酒を中心とし手間とコスト高で高値で取引されていた貴醸酒を徹底研究し、**飲みやすく、さらに圧倒的な芳醇さとフレッシュさ、特徴的なとろりとした極甘口**が体感できるリーズナブルなお酒を目指しています。



The Status…特別醸造の位置づけ

現在の酒税法および法令解釈において、貴醸酒も当社の特別醸造酒も俗に言う**普通酒の扱い**となっています。なぜなら、仕込みの清酒に純米酒を使用しても、純米酒の規定である「原材料 米・米こうじのみ」から外れるからです。

普通酒である故に明確な製法、表示義務、その他諸々がとても曖昧になっています。

当社では特別醸造酒を世に出すにあたり、ルールといいますか、当社における**自社基準を制定し**、厳格な製造管理を行っています。

1. 仕込みに使用する清酒は純米酒のみとする。
2. 補糖、酒母製造時の必要最低限量以外の酸添加、はしない。
3. 甘味の付与目的の甘酒四段はしない。
4. ろ過はしないか滓引き時の最小限度、活性炭、滓下げ剤等は使用しない。

つまり
当社特別醸造は

米、米こうじ

のみ