

# 笑四季特別醸造シリーズ新商品のご案内

〒528-0031 滋賀県甲賀市水口町本町1-7-8  
笑四季酒造株式会社  
TEL0748-62-0007 FAX0748-62-9545 <http://www.emishiki.com>

メーカー希望小売価格はオープン設定とさせていただきます。

## euphoria…陶酔へと導く極甘口の世界へ

私が長年構想していたものがまだまだ荒削りながらカタチとなってきました。思えば、学生時代に初めてドイツのアイスヴァイン（たしかラインガウのロバートヴァイルのだったと思います）を嗜み、蜜のような甘味と重厚感、凝縮した果実味に驚きを覚えました。その後、ソーテルヌやトカイの貴腐ワインからあの当時まだ新興扱だったカナダのレイトハーベストものまで飲み漁ったことが思い出されます。

この時に受けた衝撃をいつか清酒の世界で昇華させたい。それを可能にしたのは貴醸酒造りを徹底研究して導き出した笑四季独自の「再仕込濃醇製法」でした。

持ち合わせている清酒の世界観を揺るがしかねないこのお酒は決して万人受けするものではありませんが、必飲の一本です。



## 笑四季 特別醸造酒山田錦しゃくなげ 2010 火入

極甘口・瓶火入冷温熟成

容量 1,800ml、720ml アルコール度数 16.6～17.5%

原材料 米、米こうじ、清酒

こうじ米：信楽町産山田錦 精米歩合 70%以下

掛米：信楽町産山田錦 精米歩合 70%以下

使用酵母：東農大花酵母シャクナゲ

スベック

1,800ml

720ml

JAN 4994015 005166

JAN 4994015 005173

### comment

i 昨年テスト販売し大好評につき早期完売した「笑四季特醸酒 2009」。その後継にあたるのが、このお酒です。昨年度分は原料米の仕入れの関係上、クローズド品種でテストしましたが、今年分ロットは地元信楽町でも特に品質の高い黄瀬（きのせ）地区の山田錦を使用しています。やわらかな酒質、ふくらみの感じる仕上がり。火入れ後の熟成の上がり方は山田錦ならではのものです。

今年新たな試みとして、特別醸造シリーズ火入れ物は4～6度の冷温帯で熟成させています。発売当初は、麴の甘い芳香、アプリコットのような蜜的な香り、甘味が層のように押し寄せてきます。その後熟成の温度や経過により、フレッシュな甘い香りが熟成香を帯びてきて、香ばしいソバのような香りに変化していき、風味も熟味が非常に心地良くなめらかなお酒になっていくことでしょう。