

笑四季アンタイド2012のご案内②

笑四季酒造 事業部

〒528-0031 滋賀県甲賀市水口町本町1-7-8

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。

Enter a realm of possibility... 笑四季の辛口、新たなる可能性

毎度物議を醸し、お騒がせしておりますアンタイドシリーズ。第2弾を発表いたします。今作品の試みとしては、原料米スペックを同一とし、もろみの経過も極力同一になるような曲線を描きました。この2つで違うのは酵母だけ。この酵母の特徴を前面に押し出し、女性的な「柔」と男性的な「剛」を表現してみました。お酒を男性女性向けで分けるのは本来タブーとされることですが、あくまで醸造人タケシマのメッセージとしてのみ捉えて頂き、楽しみの一つとしていただければ幸いです。

「和食の食中酒としての日本酒という固定概念を外した新しい方向性、可能性」を念頭に置きながら斬新なスタイルを提案することが我々の活路であり、醸造人にとっての永遠のテーマです。もちろんただ単にインパクト重視、欧風に偏るわけではなく日本の美の感性を常に意識し、分かりやすい酒造りを目指しています。

笑四季アンタイドピンク

特別純米生原酒

淡麗（流麗）辛口・無ろ過生原酒

容量 720ml,1,800ml アルコール度数 17%

原材料 米、米こうじ

こうじ米：信楽町産山田錦 精米歩合 60%以下

掛米：滋賀県産日本晴 精米歩合 60%以下

使用酵母：笑四季8号

コンポジション：日本酒度 (+) 1

酸度 2.0 アミノ酸度 1.5

720ml 1,800ml

JAN 4994015 0500302 JAN 4994015 050319

comment

i 立ち香は抑えめに、リンゴやビターオレンジから徐々にフローラルな香りへと変わっていきます。ジャスミンやスモークウッドの丸みを帯びた甘い香りと共に微かな甘味と旨みを感じます。全体的に強めの酸が支配していますが、温度が上がってくると徐々にこのお酒の全体像が見えてきます。しなやかさで余韻の消え方も柔らかいです。

私が想う、現代を生きる凛とした女性像そのものです。

笑四季 アンタイドタンジェリン

特別純米生原酒

淡麗（流麗）辛口・無ろ過生原酒

容量 720ml,1,800ml アルコール度数 17%

原材料 米、米こうじ

こうじ米：信楽町産山田錦 精米歩合 60%以下

掛米：滋賀県産日本晴 精米歩合 60%以下

使用酵母：笑四季26号

コンポジション：日本酒度 (+) 1

酸度 2.4 アミノ酸度 1.4

720ml 1,800ml

JAN 4994015 050326 JAN 4994015 050333

comment

i 官能的な甘く優しいバニラ、ネロリ、オレンジ Blossom の香り。上品でありながら魅惑的な佇まい。それを支えるのは力強い酸。やや強く感じるこの酸の存在感の恩恵で決して野暮ったくならず、どこまでもスマートな印象。酸味とともに感じる適度な苦味がアクセントになり、濃い味わいの酒着にも決して負けません。

少し奥のほうに感じる甘さと味わいの深さは情熱的な印象をより際立たせ、安心感を感じさせます。

