

なかじまじょうぞう

中島義造

岐阜市瑞浪市

歴史、風土について

岐阜県の南東部に位置する、瑞浪市。美濃焼の街として日本一の陶磁器生産量を輩出する地域でもある。恐竜がかつ歩していた数千年前は鯨や海豚などが生息する海で、数多くの化石が発見され、化石の町としても名高い。時を重ね、地殻変動と共に海から陸地へと変化する過程で風土が生み出した独特的の土壤が地場産業や土壤を生みなしている。

絵画・芸能・文芸と大衆文化が最も華やいだ元禄時代、年貢米を活用し元禄十五年(赤穂浪士討ち入りの1702年)に酒造を始めました。

地域の統治や酒造りに加え土壤との関係が根深い絹の産業にも大きく貢献しました。中島小左衛門用信が元禄時代に酒造りを始めた事から始禄(しろく)、と小左衛門(いやえもん)のブランドで国内外へお届けしています。



野球と音楽をこよなく愛する関西人

杜氏 渡邊良平

自社杜氏。大阪堺市出身。酒造歴20年。

ものづくりの街で生まれ育ち、バットを自転車の後ろに突っ込み藤井寺球場へ通っていた野球少年は、サラリーマンを経験しながらものづくり魂に火が宿り、日本酒の酒蔵の門を叩く事となつた。理知的と野性的な両面を併せ持つ孤高の挑戦者。

自然をこよなく愛する一児のパパは、世界一権威の在る全国新酒鑑評会においては、数パーセントの最極な狭き道・山田錦を使わない純米大吟醸部門において連続金賞受賞。更なる高みを設定し毎年挑戦を続けています。



「愛情を持つて醸し、決して諦めない、唯一を造る。」

酒造りへの思い

お酒単体でも光り輝き、食事と共に悦びを感じて頂け、四季折々の移り変わる食材や気候、体の欲するモノを考えながら、水とお米と技術を掛け合わせ、唯一無二の味わいをシリーズナルにお届け致しております。最も個性的なのは、独特な井戸より湧き上がる軟水の伏流水で、口あたり柔らかく旨き水です。お米に対してもぐらいの水を使用するかも味わいつくりには重要で造り方との掛け合わせで分量を変えているのです。

お酒の味わいは、お米の品種や产地選びから始まり、使用するお米は冬場に行う土造りから一緒に契約農家と共に取り組んだり、酒粕で肥料を造り育つお米お酒にするサステイナブルな取組も進めています。醸造工程においては厳密に厳格に協議、取り決めを行い、それらは独特なレシピによって工程が進められ、丁寧にゆっくりと時をかけ、温度管理と熟成管理でお酒の個性を磨き上げます。



メッセージ

何時でも、どこでも美味しいお酒であり続けたいと日々精進しておりますが、お酒との出会いは一合一會です。昨日と今日では気温も違えば体調も違う。さらに食べ合わせも加わればそこはもう異国之地。氷を浮かべたり、温めたり、温めたのを冷やしたり。腰の強いお酒こそ多様な飲み方で愉しめます。大好きなこれたTシャツの様にマイフェイバリット酒として年中お愉しみ頂けましたら幸甚です。

	岐阜	中島釀造		
	こざえもん だいぎんじょう 小左衛門 大吟醸			
	使用米/ あさひの夢(岐阜県産)			
	精米歩合/ 50%	ALC度/ 15.5		
	酸度/ 1.4	日本酒度/ +1		
	Dコード	17167	17132	
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12	
	1800ml / JAN	4524990393486		
	720ml / JAN	4524990394162		
	穏やかなパイナップル・グレープフルーツ様な上立、含み香にメロンやマスカットが加わります。口に含むとやわらかで透明感ある密度の軽い旨み、サラッとなめらかで緻密。アフターはサバケ良く瑞々しくフレッシュ。余韻は短く軽やかで、サラッと消えて行くキレの良さは抜群です。			
備考				
	岐阜	中島釀造		
	こざえもん じゅんまいしゅ すしらべる 小左衛門 純米寿司ラベル			
	使用米/ 山田錦			
	精米歩合/ 65%	ALC度/ 15		
	酸度/ 2.1	日本酒度/ ±0		
	Dコード	17171	17172	
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12	
	1800ml / JAN	4524990846418		
	720ml / JAN	4524990846616		
	透明感ある穏やかな上立香、口中で感じるお米の旨みが軽やかでサラっと心地よい。旨みの密度が軽やかで綺麗な酒質。旨みを支える酸が立体感と奥行き軽やかさを、お燶の張りも醸成します。お寿司全体と相性が良い味わいですので、その中から更にベストマリアージュを探るのも◎、気軽に愉しむのもまた一興。			
備考				
	岐阜	中島釀造		
	こざえもん じゅんまいろくわりごぶ ばんしゅうやまだにしき 小左衛門 純米六割五分 播州山田錦			
	使用米/ 山田錦			
	精米歩合/ 65%	ALC度/ 15		
	酸度/ 2.1	日本酒度/ ±0		
	Dコード	17134	17135	
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12	
	1800ml / JAN	4524990247116		
	720ml / JAN	4524990247123		
	左記、「小左衛門 純米酒 寿司ラベル」と同一日本酒、ラベル違います。			
備考				
	岐阜	中島釀造		
	こざえもん じゅんまいぎんじょう ひだほまれ かせきらべる 小左衛門 純米吟醸 ひだほまれ 化石ラベル			
	使用米/ ひだほまれ			
	精米歩合/ 60%	ALC度/ 15.5		
	酸度/ 1.8	日本酒度/ +2		
	Dコード	17196	17197	
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12	
	1800ml / JAN	4524990215573		
	720ml / JAN	4524990955479		
	ひだほまれは地元農家さんとともに酒粕を圃場の堆肥に使用する「酒粕還元堆肥」を取り組んだ酒米で醸されるお酒です。瑞々しさと透明感を感じる上立香、初動から口中に旨みが広がり、軽やかにサバケていく。初めから後まで心地よい酒質です。旨みあり軽やかな味わいを造り出せる、唯一無二小左衛門の仕込み水のストーリーと共に愉しみください。			
備考				
	岐阜	中島釀造		
	こざえもん じゅんまいぎんじょう びぜんおまち 小左衛門 純米吟醸 備前雄町			
	使用米/ 岡山県産備前雄町			
	精米歩合/ 55%	ALC度/ 15.5		
	酸度/ 1.7	日本酒度/ +2		
	Dコード	17104	17105	
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12	
	1800ml / JAN	4524990231016		
	720ml / JAN	4524990231023		
	日本最古の酒米「雄町」を55%まで精米して醸した純米吟醸。ライチ系の心地よい上立香と口に含んだ時の柔らかな口当たり。シャープな旨みを愉しんだ後にはキリっとした酸で口の中をスッキリしてくれます。お肉料理など油を使ったものと特に相性が良いです。			
備考				

