

2012「一ノ蔵 ひやおろし」

# 秋めく夜に旬の一献…昨年「ひやおろし」販売実績、今年も期待できます！ 一ノ蔵「特別純米酒 ひやおろし」

宮城県北西部にある一ノ蔵の地元・大崎市でも真夏は30度近くまで気温が上がりますが、春先に搾られたお酒は涼しい蔵の中で、秋に出荷されるのを熟成しながら静かに待ちます。直近の「夏生」では全60アイテム中、暫定人気第2位！震災後も従来と変わらずに安定した酒質で商品を送り出している一ノ蔵のひやおろし、今年も期待できます！



一ノ蔵・本社蔵  
門脇杜氏・談

## 9月5日



### ■今年の造り・ポイントについて

原料米・酵母の特長を最大限に引き出せるよう、玄米の段階から全工程細心の注意を払い酒を醸して参りました。

### ■味わいの予想

春先に搾った「一ノ蔵 特別純米酒」の中で、8月下旬に行われる社内初呑切りにおいて、最も秋上がりした酒を選定致します。本年の原酒は、例年に比べ若干硬さを感じられるため、一夏越させる間に硬さや角が取れて、円みが出るよう酒を慣らせ、更に酒のキレと味わいがまとまって、秋の味覚とぴったり合う食中酒に仕上がるよう、現在貯蔵熟成しております。

### ■オススメの組み合わせ

東北の秋の風物詩「芋煮会」にもぴったりの一ノ蔵のひやおろしです。是非秋の味覚と合わせてお楽しみ下さい。

### <分析予定値>

- 造り: 特別純米 ●ALC: 16.0~16.9
- 日本酒度: +1~+3 ●酸度: 1.4~1.6
- アミノ酸度: 1.2~1.4 ●精米歩合: 55%
- 原料米: 掛・ササニシキ(宮城)、麴・蔵の華(宮城)
- 酵母: 自社酵母

平成24年 月 日

## ご注文書

銘柄	商品名	容量	入数	本体価格	税込価格	商品コード JANコード	ご注文 数量	発売日
一ノ蔵	特別純米酒 ひやおろし	1800	6	2,518	2,643	32816 4985926144105	本	9月6日
		720	6	1,264	1,327	33833 4985926144228	本	