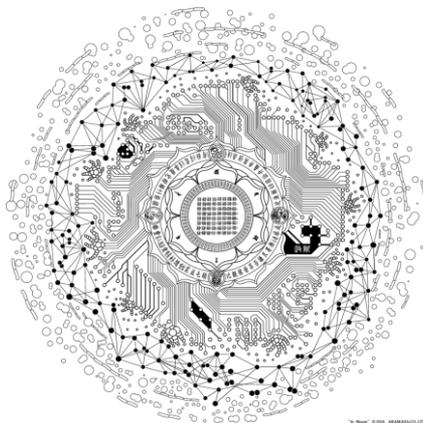


新政



No.6

明治39年に発見された「きょうかい1号」は灘の「櫻 正宗」のもろみより採取されました。2号は京都・伏見の「月桂冠」です。

大正に入ると、長く続いた灘・伏見の一強時代は終わりを告げ「軟水醸造法」を確立した広島県が新たな銘醸地として名乗りを上げました。同県からは「酔心酒造」にて3号酵母、また採取蔵不明ながら4号酵母、さらには5号酵母が「賀茂鶴酒造」から採取されました。

ところが昭和5年、摂氏10度以下という極低温でも 楽々と発酵を完遂する新酵母が東北の最果てからあらわれたことは、驚きをもって迎えられました。これがはじめての寒冷地酵母「きょうかい6号」です。

6号は昭和10年に販売されるや、酒造業界を席卷し、1~5号酵母の頒布は中止に追い込まれました。こうして6号という低温耐性酵母の誕生以降、雪深い寒冷地でも、安定して高級酒造りが可能となり、必然的に銘醸地の構造が変化してしまいました。いまとなつては酒どころとして誰もが疑わない東北や北陸、信州が名乗りを上げる土壌がここに築かれたといえます。

このため、「きょうかい6号」は現役としては最古の市販清酒酵母となります。

PRIVATE LAB

一般的な日本酒の製法によらず、革新的で大胆な手法を用いて醸される”Private Lab”。日本酒が将来達成すべき新しい味わいや、日本酒が解決しなくてはならない問題点をクリアするために構想され、20BY(2008-2009)よりスタートした現体制の「新政」ともに始まった。そのような意味で、新生「新政」の根源的な精神と初期衝動をもつともよく伝えるラインである。大きく分けて4つの課題が提示され、これを解決する具体的な方法が、作品そのものとなる。デザインは、それぞれには風水の象徴である四神が配置された。すなわち白虎、青龍、朱雀、玄武である。これを順に、哺乳類、両生類、鳥類、爬虫類と読み解き、酒質に沿う意匠をラベルに施してある。

Colors

Colors カラーズ

秋田の酒米の個性を味わっていただくための火入れシリーズ。個々の酒米の魅力を最も発揮する精米歩合で醸造し、適切な火入れ処理を行うことでその特徴をそのままに固定する。「新政」の味わいを安定的に余すところなく楽しめる最もスタンダードなラインである。なお「無圧なかどり」は、上槽時の酒へのダメージが最小限に抑えられており、ヴァインテージとしての保管に最適である。



X-type

アルコール分：15度(原酒)

精米歩合：40% (麴米、掛米ともに40%)

原料米：秋田県産酒造好適米 100%使用 *1

「NO.6」最上級モデルのX-Type(エックスタイプ)は、「eXcellent」(豪華版)を意味するフラッグシップモデルであり、磨きこまれた米を用いるため、より格調高い仕上がりであり、6号酵母の清楚にして力強い存在感をもっとも鮮やかに感じ取れるのがこのX-Typeであると蔵元は考えている。なお6号酵母が発見された昭和5年、すでに精米歩合40%の酒が登場しており、6号酵母はこうした吟醸もろみから採取された。6号酵母誕生当時の槽口の味わいを、85年の時を超えて想起させる作品であるように願いつつ醸される作品である。



S-type

アルコール分：15度(原酒)

精米歩合：50% (麴米、掛米ともに50%)

原料米：秋田県産酒造好適米 100%使用 *1

「NO.6」の代表作であるS-Type(エスタイプ)。ふくよかさとキレを兼ね備えた、ミッドモデル。「Superior」(上級版)として、個性と完成度の両立を思い求めた造りになっている。口当たり前半の濃縮感と、後半のキレあがりかたの好対照が魅力。酒単体でも飲み飽きしない表現力豊かな作品となることを願って醸造している。

No.6



R-type

アルコール分：15度(原酒)

精米歩合：麴米50%、掛米60%

原料米：秋田県産酒造好適米 100%使用 *1

新政唯一の定番生酒「NO.6」シリーズ。そのボトムを支えるR-Type(アールタイプ)は、まさしく「Regular」(通常版)として、気軽にお楽しみいただけるエントリーモデル。生醸造りによって強調された生酒らしい旨みを、余すところなく楽しんでいただきたいと願っている。

No.6 ナンバーシックス

新政の唯一の定番生酒。

6号酵母の魅力をダイレクトに表現することを目的に醸造されるライン。

日本酒の生酒は冬の新酒から翌年の春先まで、つまり気温が低い時期のみ出荷するのが妥当といえる。無殺菌で酵素も失活されていない日本酒の生酒は、6度以下、つまり冷蔵庫の中でしか品質を維持できない。このため温暖期における出荷は、変敗リスクが高いため、避けられてきた。

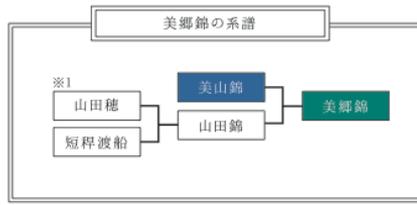
しかし「NO.6」は、蔵内でのマイナス5度以下の貯蔵管理体制、そして厳選された銘酒専門店のみで販売することで、鮮度の高い生酒、それも市場においてもたいへん珍しい生醸純米の生酒を、通年でお届けすることを可能にしている。

*1「NO.6」の原料米について

「NO.6」シリーズは、単一米にこだわる「colors」とは違い、農家毎による米そのものの出来を重視するため、原料米の品種は必ずしも一定していません。このため、かならず酒造好適米を用いておりますが、特定の原料米名の表記はあえて行っておりません。

*2「NO.6」シリーズは空寸の気体容量を減らすため740ml入りとなっております。

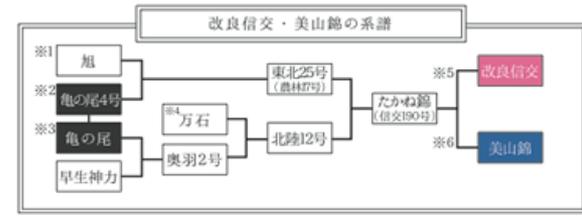
- Viridian-
- アルコール分：15度(原酒)
 - 精米歩合：40%
 - 原料米：美郷錦



※1) 純系淘汰選抜
(集団から有望個体の選抜と増殖で優良品種を育成する育種法)

秋田の高級酒米「美郷錦」を用い、木桶仕込みによって醸した作品。原料米の精米歩合は40%。「美郷錦」のポテンシャルをもっとも発揮する磨きである。「天鵞絨」は、Colorsラインナップ中、もっとも厚みと余韻がある力強い仕立てとなっている。

- Lapis Lazuli-
- アルコール分：15度(原酒)
 - 精米歩合：50%
 - 原料米：美山錦

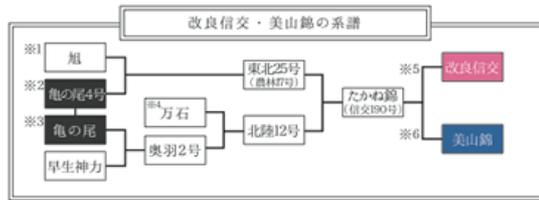


※1) 「日の出」の選抜 ※3) 「惣兵衛早生」の冷立種 ※5) 二次選抜
 ※2) 「亀の尾」の選抜 ※4) 「石臼」の変種 ※6) 突然変異

東北を代表する酒米「美山錦」の清涼にして端正な味わいが楽しめる定番作品。籾米には40%、掛米には50%とそれぞれ異なる磨きを配し、米の性質をよく表しながらも軽快な酒質に仕上げている。「ラピス」は、新政の基本的な味わいを表現する「定点観測」的な作品である。

Colors

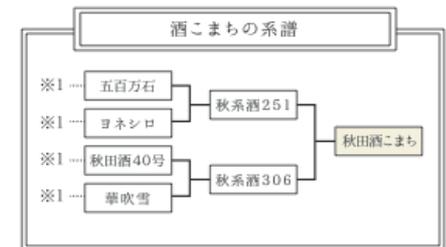
- Cosmos-
- アルコール分：15度(原酒)
 - 精米歩合：40%
 - 原料米：改良信交



※1) 「日の出」の選抜 ※3) 「惣兵衛早生」の冷立種 ※5) 二次選抜
 ※2) 「亀の尾」の選抜 ※4) 「石臼」の変種 ※6) 突然変異

「改良信交」は昭和34年、秋田で初めて生まれた酒造用好適米である。「信交190号」を親に持つために、長野県生まれの「美山錦」と兄弟の関係にある。ところが「美山錦」が硬質な印象を与えるのに対して「改良信交」はあくまでも滑らかで伸びやかな味わいである。現在、秋田県では当蔵のみが用いており、まさに「新政」を象徴する米となっている。「コスモス」はこの「改良信交」を用いて木桶仕込みによって醸される貴重な酒である。

- Ecrú-
- アルコール分：15度(原酒)
 - 精米歩合：籾米50%、掛米60%
 - 原料米：酒こまち



※1) 「亀の尾」の血筋

秋田生まれの酒米「酒こまち」を用いたボトムライン。籾米に40%、掛米に60%と異なる磨きを配す。「酒こまち」の、まさに寒冷地の雪解け水を思わせる清らかなテイストが楽しめる。エントリーモデルとして、ぜひ多くの方楽しんでいただきたいお酒。

貴醸酒

陽乃鳥（ひのとり）第10世代
アルコール分：15度
精米歩合：麴米50%、掛米60%
原料米：美山錦



1973年、国税庁技師の手により日本最古の清酒製法をベースとして開発された「貴醸酒」。酒は通常、米・米麴・水で仕込まれるが、この水の一部を酒に置き換えて仕込んだものである。酒がもう一度、もろみの中で発酵作用を受ける。このため出来上がった酒は、より濃厚に、そして甘みも強くなる。この酒が生まれ変わる様をして「陽乃鳥」と名付けられた。実際に「陽乃鳥」は、「新政」随一の甘口、旨口酒である。開発は2008年であり、「新政」の現在のラインナップの中でも最古のひとつとなった。オーク樽に入れて追熟し、よりパワフルに演出された「陽乃鳥オーク」が姉妹版として存在する。

白麹仕込純米酒

亜麻猫（あまねこ）第9世代
アルコール分：15度
精米歩合：麴米50%、掛米60%
原料米：酒こまち



新政ラインナップ中もっとも個性的な作品とも言える「亜麻猫」。通常の清酒用麴に加えて、強い酸味を持つ焼酎用麴(白麹)をも用いて醸されているため、日本酒離れた酸味が楽しめる作品となっている。なお白麹は、泡盛の製法に不可欠の黒麹を親としている。このため、「亜麻猫」は日本酒と琉球文化とのハイブリッドともいえる。まさに「新政」の実験的精神を端的に表した作品として、定番化された現在でもひととき異彩を放つ存在だ。スピンオフとしては瓶内二次発酵を行った活性濁り生酒「亜麻猫 スパーク」が存在している。

PRIVATE LAB

低酒精発泡純米酒

天蛙（あまがえる）第7世代
アルコール分：8度
精米歩合：麴米50%、掛米60%
原料米：酒こまち



「天蛙」はアルコール濃度10%以下で薄にごりの、低アルコール発泡性清酒である。「瓶内二時発酵酒」であるため、生存している酵母によるアルコール発酵が加速度的に進み、内圧が高まりすぎる恐れがある。このため蔵内での貯蔵はもちろん、取り扱い店舗での管理もマイナス5度以下の厳守を依頼している。購入後の管理にも慎重を期すため、ピギナーにはお勧めできない酒である。なお「天蛙」はその製法に強いこだわりがあって醸されている。市場の低アルコール発泡清酒の中には、高い酸味の確保や発酵抑制のため、ラベル記載義務のない添加物（醸造用乳酸や酵素剤）を少なからず使用して製造されているものが散見される。しかし本作品はそうした工業的製法に対するアンチテーゼとして構想された酒であり、他の当蔵の酒同様に生酛から立ち上げる自然な製法で醸されている。このため技術的にも最難関のひとつであり、扱いも厳重を期すため、当蔵作品中もっとも少量生産の作品のひとつとなっている。

低精白純米酒

涅槃龜（にるがめ）第5世代
アルコール分：15度
精米歩合：90%（麴米、掛米ともに90%）
原料米：酒こまち



麴ならびに掛米とも、精米歩合90%といういわゆる低精米タイプの純米酒である。通常、こうしたほとんど磨いていない米の酒造りは至難を極める。本作品には、吟醸造りの技術の粋を凝らすことで、定番同様のエレガントさを保ちながら、低精米らしい質実剛健な味わいの作品に仕上げている。