

【風の森を楽しむための重要なお知らせ】

■風の森は1瓶で2通りの味わいをお楽しみいただけます。

▶炭酸ガスがあるとき

開栓直後の風の森は、もろみ発酵由来の自然の炭酸ガスが溶存し、口に含んだ時にプチプチとしたフレッシュ感を感じさせる、優しい発泡感を楽しんでいただけることがあります。

▶炭酸ガスがなくなってから

時間をかけてお酒を飲み進めるうちに、数日経ちますと、開栓直後に感じられた自然の炭酸ガスは消失し、風の森が持つお酒本来の美味しさをお楽しみいただけます。

お米由来の豊かな味わい、うまみ、甘みと、酵母が造り出した、果実のような香りや酸味を存分にお楽しみいただく事が出来ます。炭酸ガスはあくまで副産物です。炭酸ガスが十分に含まれている間はお酒本来の味わいが分かりにくい事もあります。是非一度、炭酸ガスが消失した後にゆっくりと時間をかけてお楽しみください。

▶なぜ日本酒に炭酸ガスが？

日本酒を造る際に、お米から糖分に変換する役目を担うのが麴、糖分をアルコールに変換する役目を担うのが酵母です。糖分がアルコールに変換される際には必ず炭酸ガスが同時に発生する事が知られています。



グルコース（糖分）→ アルコール + 炭酸ガス

炭酸ガスはお酒造りを進めていく中で自然に発生します。

従来の日本酒では、搾った後に濾過をしたり、火入れし加熱殺菌を行う行程で炭酸ガスは自然に失われていました。しかし、風の森ではそれらの行程を一切行わず生酒として出荷する為に専用設計したお酒です。その為、瓶詰めされたお酒には炭酸ガスが溶け込んでいるのです。

■ 笹籬（いかき）採りとは

油長酒造が室町時代から江戸時代にかけての酒造文書資料にある「笹籬」という清酒造りの技法からヒントを得て、その上で油長酒造が独自に研究開発を重ねた、全く新しい試みです。

技法としては、もろみ中に笹籬状（ザルのようなもの）のスクリーンを沈め、もろみと清酒を分離する技法で、袋吊りの欠点を補える利点があります。

今までの袋吊りの大きな欠点は、袋より長時間にわたりしみだした清酒が、周囲の空気に触れて酸化し、同時に香気成分も揮散することでした。

この油長酒造の新しい技法によって、無加圧に近い状態で浸透してきた清酒を、周囲の空気に触れることなく採ることが可能になりました。

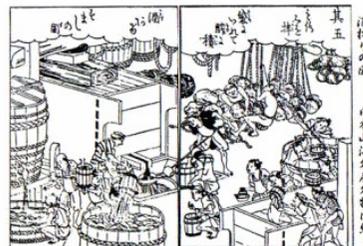
大切に育て上げたもろみの風味そのままに、香気成分を揮散させず、旨味を壊すことも無くなりました。

■ 菩提もと（ぼだいもと）造りとは

菩提もと（ぼだいもと）とは、室町時代（1400年初め・約500年前）に奈良・菩提山正暦寺（ぼだいさんしょうりやくじ）において、創醸された醸造法です。製造工程で「生米」を使用することを特徴としており、山廃仕込みなど生もと系仕込みの元となった醸造方法ともいわれています。

正暦寺領の米と水を用い境内より分離した「正暦寺乳酸菌・正暦寺酵母」の働きにより、もとを造り、これに近代醸造法を融合させた奈良県独自の地域特性のある濃醇旨口の純米酒です。

この菩提もとの醸造技術は、正暦寺においても後世に継承されるという文化的側面も持っています。



風の森

×

CHALL LABO

TOKYO

No.	米の種類		精米歩合	○×△	アルコール度数	感想
1	山田錦		45 箆籬(いかき)採り		16%	
2			60		16%	
3			80		17%	
4	愛山		50 真中採り		16%	
5			80 真中採り		17%	
6	秋津穂		50		16%	
7			65		17%	
8	雄町		60		16%	
9			80		17%	
10	露葉風		50		16%	
11			80		17%	
12	秋津穂	ALPHA TYPE 1 (黒)	65		12%	
13		ALPHA TYPE 1 (白)	65		14%	
14		ALPHA TYPE2	22		16%	
15	ヒノヒカリ	鷹長 菩提もと	70		17%	