笹祝酒造が新商品　「祝吹（しゅくふく）」を１０月新発売。瓶内二次発酵によるスパークリング日本酒

【笹祝酒造より、瓶内二次発酵のスパークリング日本酒シリーズ「祝吹（しゅくふく）」が新発売。】

「瓶内二次発酵」とはフランスのシャンパーニュワインに代表される発泡性のお酒の製法です。

日本酒やワイン、ビールなど醸造酒は、酵母菌がそれぞれの原料の糖分を栄養に、アルコールを産み出しますが、その時同時に二酸化炭素も発生させます。瓶内二次発酵製法では醗酵過程のお酒を密閉された瓶内で行う事で、二酸化炭素を炭酸ガスとして液中に含み、シュワシュワと泡が立ち上がるスパークリング酒を造ることが出来ます。

ワインでは一般的な瓶内二次発酵ですが、日本酒は醸造過程での糖分添加等が認められておらず、炭酸のガス圧や残糖分の調整が非常にシビアであること。また日本酒では品質安定の為に低温火入殺菌が不可欠で、瓶内の内圧が高い状態でこれを行う事が非常に困難であること。これらの理由から瓶内二次発酵のスパークリング日本酒は数が少なく希少な物でした。

笹祝酒造では試作品も含めて２年間、数多のトライ＆エラーを繰り返しながらようやくスパークリング日本酒の新シリーズ「祝吹」の発売に漕ぎ着ける事ができました。

「多酸・純米吟醸・大吟醸・新潟印・生 」の５種類の笹祝の日本酒をベースに造られた、５種類の味わいの発泡性日本酒。その一つ「多酸（イエローラベル）」が１０月より発売開始します。抜栓をすることで瓶底に沈んだオリがきめ細かな泡によって持ちあがり、美しい乳白色の泡酒となります。

「純米吟醸・大吟醸・新潟印・生 」の他４種類は今後のイベントや酒の会で随時販売を解禁していく予定です。

たとえ世界が変わっても、祝う気持ちは変わらない。感情剥き出しに喜ぶことも許されない世の中に、笹祝酒造が出来る事を考えて出した答えは、これからも「祝」と共にある日本酒を造り続ける事でした。

誕生祝、結婚祝、プロジェクトの成功、スポーツの応援、記念日。日常には様々な「祝い」のシーンがあります。笹祝酒造は祝酒。立ち上がる美しい細かな泡が皆様の嬉しい時、楽しい時を更に特別な時とすることを願っています。

商品名：祝吹 イエローラベル 多酸
容量：７２０ml
品質：純米酒（発泡性）
酒米：亀の尾
保管：常温（開封時は要冷蔵）
価格：３３００円（税込）

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com