お正月料理は華やかでコク深い季節限定酒と一緒に「湊屋藤助 純米大吟醸 生詰 原酒」出荷開始

清酒製造販売を手掛ける白瀧酒造株式会社(所在地：新潟県南魚沼郡、代表者：高橋晋太郎)は季節限定「湊屋藤助 純米大吟醸 生詰 原酒」の出荷を2021年12月1日 に開始しました。定番商品「湊屋藤助 純米大吟醸」の製造工程に変化を加えることで、同じタンクで仕込んだ日本酒とは思えない、より力強く深みのる一品に仕上がりました。

＜商品の概要＞
定番の「湊屋藤助 純米大吟醸」は、新潟県産の酒米「越淡麗」を100%使用した人気商品です。アカシアの花のような華やかな香りと、コクのある旨味が楽しめます。今回この通常の「湊屋藤助 純米大吟醸」の仕込みタンクから、しぼった後の製造工程に変化を加えた季節限定版「湊屋藤助 純米大吟醸 生詰 原酒」を発売します。

＜製造方法の特徴＞
「生詰」とは通常の製造工程で2回行う加熱殺菌処理のうち2回目の、ボトル詰め前の加熱殺菌処理を行わない製法です。旨みがのるようにじっくり低温熟成させた「湊屋藤助」を「生詰」することで、華やかで奥行のある香味をそのままボトル詰めしました。

また、「原酒」とは通常の製造工程で行う「加水調整」を行わない日本酒です。水を加えずしぼった時のままのアルコール分のため、より濃厚で力強い味わいが楽しめます。

こちらは期間限定シリーズ「12ヶ月のお酒」の2022年1月 の限定酒という位置付けです。おせち料理や味付けがしっかりした年末年始の料理のお供におすすめです。

＜商品概要＞
商品名：湊屋藤助 純米大吟醸 生詰 原酒
希望小売価格：630ml／1,980円（税込）
日本酒度：－2（中口）
アルコール分： 17度以上18度未満
精米歩合 ： 50%

＜購入方法＞
■白瀧酒造株式会社 公式オンラインショップ

https://www.jozen.co.jp/top/items/monthly_jozen_202201.asp

ーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーー

■会社概要
商号：白瀧酒造株式会社
代表者：高橋 晋太郎
所在地：〒949-6101 新潟県南魚沼郡湯沢町大字湯沢2640番地
創業：安政2年(1855年)
設立：昭和26年(1951年)
事業内容：清酒製造販売（主な銘柄「上善如水」、 「湊屋藤助」、 「魚沼」）
化粧品販売「上善如水スキンケア」
URL： www.jozen.co.jp

■本件に関するお客様からのお問い合わせ先
白瀧酒造株式会社 お客様窓口
フリーダイヤル：0120-85-8520 （平日9:00～17:00）
E-MAIL：tosuke@jozen.co.jp

■本件に関する報道お問い合わせ先
白瀧酒造株式会社 広報
TEL：025-784-3443
FAX：025-785-5485
E-MAIL： tosuke@jozen.co.jp

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