



幻の酒米を扁平精米で醸造 ブルースタッグ7 純米

SAKEと呼ばれ、食の最先端ニューヨークをはじめ全米でファンを増やしている日本酒。この夏、酒造好適米「たかね錦」を「扁平精米」で醸し上げた純米酒、ブルースタッグ7 純米がアメリカに上陸した。

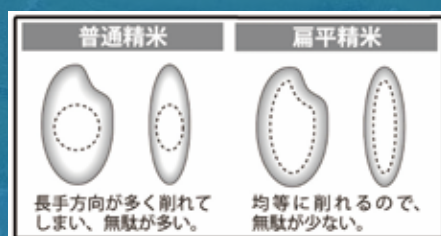
ここがポイント! 「ブルースタッグ7 純米」

「幻」のたかね錦

たかね錦は1950年代中盤、長野県で盛んに栽培されていたが、精米の難しさなどから酒造りでの使用や生産量が減少した。しかし、スッキリとした良いお酒が出来る評判の酒米で、いつしか幻の酒米と呼ばれていた。ブルースタッグ7純米の酒蔵、喜久水酒造では、長野県の地元農家との契約栽培で、幻の酒米「たかね錦」を復活させた。

精米技術 扁平精米

お米の形を保つように、お米の周りを削る精米方法。普通精米に比べ時間はかかるが、酒米の心白の周りにある、脂質やタンパク質といった雑味になってしまう部分だけを取り除ける。そのため精米歩合82%の低精米でも、心白部分を多く残し酒造りに余分な部分のみを少なくできるので、雑味の少ない繊細な味を実現している。



信州の自然が酒蔵

1944年、37軒の蔵元が企業合同して誕生した南信州飯田地方唯一の酒造、喜久水酒造。水は全国名水百選に認定された「猿庫の泉」と同じ水系の中央アルプスの伏流水を使用し、米は長野県産酒造好適米にこだわっている。厳寒の大自然と、伝統に培われた技術を生かし、まさに「大自然の酒蔵」で醸造している。

おすすめの飲み方

ブルースタッグ7純米は濃いめの味わいなので、暑い夏にはロックアイスやクラッシュアイスを入れて。寒い日にはぬる燗(40~45℃)がおすすめ。米本来のふっくらした旨味と、スッキリとした酸味が絶妙のバランスで味わえる。

