

雪室で瓶貯蔵した日本酒の 長期貯蔵に取り組みます



八海醸造株式会社（代表取締役：南雲二郎、本社新潟県南魚沼市）は、「雪室瓶貯蔵 純米大吟醸原酒 2019 年仕込」を発売いたします。

弊社では 2013 年に弊社運営施設「魚沼の里」内に千トンの雪の冷気で酒等を貯蔵する「八海山雪室」を建設し、これまでその施設の特性を活かしたタンク貯蔵 3 年酒の「純米大吟醸 八海山 雪室貯蔵 三年」などを販売しておりますが、この度、酒を瓶に詰めて貯蔵する「雪室瓶貯蔵」製品を新たに企画し、5 年をかけて順次発売いたします。

これは、昨年「八海山しぼりたて原酒 越後で候（赤ラベル）」を 45%精米の純米大吟醸へリニューアルした際に、“この製品を火入れし瓶に詰めた状態で雪室貯蔵すると、より一層いいものができるのではないか”と考え、新たに試みたものです。今後 2024 年まで 5 年間継続して年に一度蔵出する計画で、第一弾として今年 12 月に、まず約 1 年貯蔵した製品を「2020 年蔵出し」として発売いたします。

本製品は、雪室貯蔵ならではの特性が活かされ、しぼりたて当初の生原酒の荒々しさや角がとれ、口当たりがとてまろやかで柔らかくスムーズな飲み心地となり、熟成のバランスが取れた酒質となっていきます。これから、年月を重ねるごとに増していく、まろやかさや味わい深さをご堪能いただける製品として展開いたします。

雪室は、大量の雪を室内に収容することにより温度が安定的に保たれるため、外的な刺激や振動を受けずに静置することが可能となります。この安定した低温環境により、日本酒は荒々しさや角がとれ、まろやかになると言われています。弊社では、この当地の地の利である「雪」を活かした施設の活用により、清酒メーカーとして日々新たにチャレンジし、皆様の食のシーンをこれからも豊かに演出できるよう真摯に取り組んでまいります。

商品概要

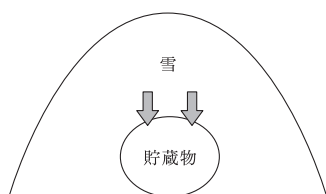
商 品 名：雪室瓶貯蔵 純米大吟醸原酒 2019 年仕込
品 目：清酒
原 材 料：米（国産）、米こうじ（国産米）
精 米 歩 合：45%
アルコール分：17.5 度
内 容 量：720ml
価 格：2020 年蔵出し 2,070 円（税別）
保 存 方 法：直射日光の当たらない冷暗所
発 売 時 期：2020 年 12 月 4 日弊社出荷

雪室とは

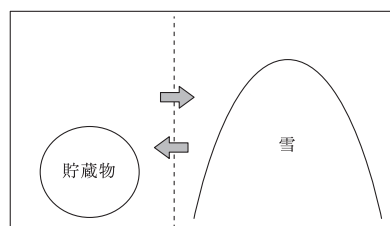
雪を使った貯蔵方法は様々ありますが大きく分けると、食品を雪の中に直接埋めて冷やす「かまくら型」と、庫内に雪を收容することで空間自体を冷やす「氷室型」があります。「八海山雪室」は氷室型に分類され、約 1000 トンの雪を蓄えることができる雪中貯蔵庫内は、年間を通して室温を平均 4 度で保っています。

弊社ではこの雪室でタンク貯蔵した製品を「純米大吟醸 八海山 雪室貯蔵三年」として発売しております。今回は新たに、酒を瓶詰めした状態で最長 5 年の長期貯蔵を目指します。

かまくら型



氷室型



参考

- 2013 年 「八海山雪室」完成、雪中貯蔵庫備え付けのタンクで酒の貯蔵を始める
- 2016 年 タンク貯蔵酒「純米吟醸 八海山 雪室貯蔵三年」(1) 発売開始
- 2019 年 雪中貯蔵庫へこの年の本製品を瓶貯蔵
- 2020 年 (1) の製品名を「純米大吟醸 八海山 雪室貯蔵三年」に改める



雪輪柄について

本ラベルの柄は、「塩沢織物」の伝統文様「雪輪」です。日本有数の豪雪地である魚沼では古くから雪の結晶の形を「雪輪」として着物の柄に使用してきました。何より織物は何カ月も雪に閉ざされる魚沼の冬場の手仕事に向いていたことから「塩沢織物」として発展。緻密で丁寧な手作業から生まれた、優雅で上品な着物は愛好家からも高い評価を得ています。

製造元・お客様からの問い合わせ先

八海醸造株式会社 新潟県南魚沼市長森 1051 お客様相談室 TEL 0800-800-3865

このリリースに関する報道機関からの問い合わせ先

株式会社八海山 広報担当：浜崎 東京都中央区築地 4-5-9 築地安田第2ビル3階
TEL 03-6264-3366