

お米造りから酒造り!! 海老名にある泉橋酒造のご紹介 N04

いづみ橋酒造「新たなる梅酒のスタイル」

いづみ橋 山田十郎 梅酒

自家栽培で作られた酒米「神奈川県海老名産山田錦」100%使用した泉橋酒造のお酒。
全国でも高級な品種として知られている同じ地元神奈川県小田原市の「十郎（じゅうろう）梅」
この2つをコラボレーションさせて完成したのが、「山田十郎」です。貴重な原材料を使用し、
贅沢な本格日本酒仕込み梅酒を造りました。
名前の由来は、上記に説明致しました「山田錦100%の清酒と十郎梅で造り上げた梅酒」
の2文字をとって「山田十郎」と命名致しました。



全国に名を轟かせている、高級梅で有名な小田原曾我梅林の「十郎梅」
「十郎梅」は南に相模湾、西に箱根連山日本一の富士山を見渡しながら温暖な小田原曾我梅林で育ち、
種が小さく肉厚で果肉が多く柔らかいのが特徴です。
同じく梅の品種で有名な「南高梅」は甘い桃の香りですが、「十郎」は、甘いながらも
爽やかでスーッとする香り。素朴でありながらも、どこか懐かしささえ覚えます。

泉橋の梅酒へのこだわり

泉橋酒造が梅酒で使用する曾我梅林の十郎梅。完全な青梅の状態から漬けるのではなく、
ある程度、熟してから収穫してもらい、仕込むのです。
なぜなら熟した梅は、青梅よりも糖度が多く、自然な甘味が一層引き出されるのです。
しかし、青梅は熟した梅よりも表面が硬い為、収穫の際の手作業では取り扱いやすいのに対して、
熟した梅は実が柔らかい為、収穫するのに大変な労力を要します。それを、地元農家の皆さんに
丁寧に収穫してもらい大事な大事な「十郎梅」を泉橋酒造は使用しております。
地酒蔵だからこそ、安心した原材料でお酒を造る「顔の見えるお酒」。
その味わいは、焼酎で漬けた梅酒よりもサッパリとした心地良さがあり、
梅本来の味わいがたっぷりと感じながらも、後口が綺麗な印象です。



商品番号 I-06

いづみ橋 山田十郎 純米梅酒

「アルコール度数は、12度と日本酒よりも低めになっておりますが
仕込む際には、アルコール度数が20度の純米酒で仕込むのです。
程よく熟した十郎梅は、この純米酒の中で、
自らのエキスをふんだんに出す為、20度あったア
ルコール度数がこのエキスによって12度まで下がるのです。
最高級「十郎梅」のエキスがたっぷりと詰まった梅酒です。
甘さもサッパリとしていて、軽快に皆さんで楽しんで頂ける
タイプです。
飲み方は、ロック・ソーダ割りでも楽しめますがお勧めは、お燗。
驚くほどの世界が広がります。

酒質データ

原料：海老名産山田錦純米酒 / 小田原産十郎梅 / 氷砂糖
アルコール度数：11～12
1.8Lタイプ 2,940円（税込）
500mlタイプ 1,260円（税込）