

杜氏を中心とした蔵人 8 人が 1 万リットルのタンクで丁寧に櫂(かい)入れ 10/19 に新米を使った新酒の初仕込み

数々の品評会で受賞

酒造りが盛んな和歌山県海南市の酒造会社・中野 BC は、手仕込みの純米酒「紀伊国屋文左衛門」の“新酒の初仕込み”を、2021年10月19日(火)10:30から行います。

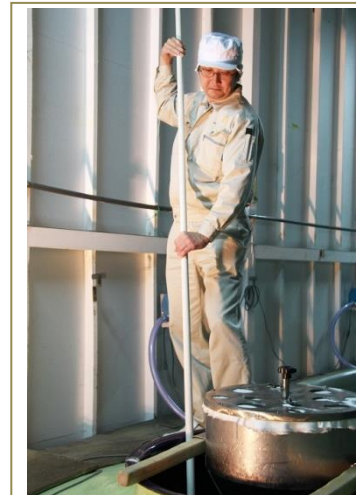
杜氏ら蔵人 8 人が、仕込み蔵で、1 万リットル入る直径 2 メートル・深さ 2.5 メートルのほうろう製タンクに、蒸して冷ました酒米と、米麴(こめこうじ)、水を入れ、長さ 3 メートルの櫂(かい)*でかき混ぜる“初添え”を行います。 ※日本酒作りに使われる長い棒状の道具

当日は、杜氏・武田博文(たけだ・ひろふみ)の指示のもと、作業を行います。

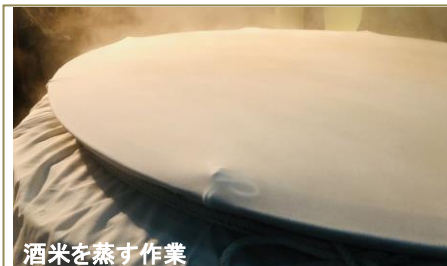
つきましては是非、新米を使った新酒の初仕込みをご取材賜りますと幸いです。

10/19 日(火)「新酒の初仕込み(初添え)」当日スケジュール

~10:30	酒米を蒸す作業 (写真下左)
10:30~ 11:00	櫂で混ぜる“初添え”(写真右と下右)



麴の甘い香りが広がる“初添え”作業
酒米を傷つけないよう丁寧に混ぜます



酒米を蒸す作業



直径 2m、深さ 2.5m のタンク



タンクの中を
櫂でかき混ぜる作業

新酒の「生原酒」は 11 月下旬から全国に出荷

「紀伊国屋文左衛門」は、通常の純米酒では 1.8 リットル瓶(一升瓶)換算で約 3 万本を手仕込みします。10 月 19 日(火)10:30 から行われる初仕込みで仕込む「純米酒 紀伊国屋文左衛門 令和二年 生原酒」は、20~25 日間ほど発酵させた後、11 月中旬には初搾りを行い、純米酒「紀伊国屋文左衛門」の新酒 兼 生原酒として、約 4 千本を、全国の酒屋、百貨店にも出荷します。

「生原酒」は純米酒を加水・熱処理などをせず、搾ったそのままを瓶詰めした商品です。フレッシュな香りと、新酒ならではの濃厚さをご賞味いただけます。



Kuramaster 金賞など受賞歴多数、手仕込みの日本酒「紀伊国屋文左衛門」

伝統的な手仕込みにこだわった当社の主力銘柄「紀伊国屋文左衛門」は、国内外の品評会で数々の賞を受賞しています。2017 年 10 月 8 日にも、フランスで初めて開かれたソムリエが選ぶ日本酒コンクール「Kuramaster2017」で純米大吟醸が最高位のプラチナ賞を受賞。総出品数 221 蔵、総出品数 550 点(純米大吟醸部門 266 点、純米部門 284 点)が出品され、プラチナ賞(58 点)の中でも上位 5 点の一つに選ばれる快挙でした。また、特別純米酒「紀伊国屋文左衛門」辛口も Kuramaster2020 で金賞、大吟醸「紀伊国屋文左衛門」《黒》が全国新酒鑑評会(平成 30 酒造年度)で入賞など、国内外で高い評価を得ています。

当社は、2006 年度の仕込み分から製造方法を、これまでの機械式による大量生産から杜氏をはじめ蔵人による極力少量の手仕込みにこだわった伝統手法に切り替えました。原料処理から仕込みまで全てを厳格に管理し、品質を向上させています。同銘柄は、伝統手法による第一弾シリーズで、江戸時代の地元の豪商にちなんで名付けました

10/19日(火)中野BC「新酒の初仕込み」取材ご連絡用紙

F A X : 073-482-2244

M a i l : press@nakano-group.co.jp

新型コロナウイルスの感染拡大防止に十分に配慮しながら、準備・御対応させていただきます。アルコール設置や間隔を空けての取材となる事もございますが、ご理解賜りますようお願い申し上げます。

ご出席の際は、当日会場をご案内させていただきますので、予めご到着時間などをお教えいただけますと幸いです。

本用紙を広報事務局宛 (FAX: 073-482-2244、メール: press@nakano-group.co.jp、TEL:073-482-1234)にお送りいただけますと幸いです。当日のご連絡先は 080-5322-7619(中野 BC 営業部営業企画課)です。よろしくお願い申し上げます。



ご取材日	<input type="checkbox"/> 10/19日(火)	<input type="checkbox"/> ~10:30: 酒米を蒸す作業 <input type="checkbox"/> 10:30~11:00: 櫛(かい)で混ぜる“初添え”
	<input type="checkbox"/> 11月上旬~中旬	新酒の初搾り ※ご取材のご希望ございましたら、日程が確定次第、広報事務局より、ご連絡いたします。
貴社名		
媒体名		
部署		
代表者名	(人数____人)	
ご連絡先	TEL:	FAX:
	携帯:	MAIL:
※当日のご連絡用に、差し支えなければお書き下さい		

<実施場所>
〒642-0034
和歌山県海南市藤白 758-45
(電車)JR 海南駅からタクシーで約 5 分
(お車)阪和自動車道「海南 IC」から約 2 分

<報道各位からのお問い合わせ先>
中野 BC(株) 営業部 営業企画課
TEL: 073-482-1234

<当日のご連絡先>
TEL: 080-5322-7619
(中野 BC 営業部 営業企画課)