

お米造りから酒造り!! 海老名にある泉橋酒造のご紹介 NO2

銘酒 【いづみ橋】商品のご紹介



商品番号 I-01

いづみ橋 恵 (めぐみ) 純米吟醸 青ラベル

自家栽培で作られた神奈川県海老名産山田錦を使用して、約半分までじっくりと精白し、無濾過のままで・瓶詰された純米吟醸です。

口当たりは、蔵元の理想とする穏やかで熟したバナナのような・果実香。ふっくらとしていながらも、艶やかな旨味が細い線に・ぎっしりと詰まったような味わいを感じさせています。山田錦らしい、スムーズな口当たりから拡がりや違和感なくラインを描いて、辛さも程よくキレの良さを演出しています。いづみ橋のラインナップでは、先ず手にして頂きたい指針となる純米酒のように思えます。

冷やしてお飲み頂くと、吟醸酒らしい線の細さの中に酸味が後口をキュッと締めたとような味わいがあり、暖めると、香りの拡がりかたがふんわりとして、酸味がほどけてぼっくりと旨味と辛さとのバランスが絶妙の膨らみが伝わります。

酒質データ

原料米： 海老名産山田錦 / 精白：麴米50%・掛米55%

使用酵母：協会9号 / アルコール度数：16~17

1.8Lタイプ 2,940円(税込) 新酒時は生酒もごさいます

720mlタイプ 1,575円(税込) 通常定番酒は火入れ



商品番号 I-02

いづみ橋 恵 (めぐみ) 純米無濾過原酒 赤ラベル

自家栽培で作られた神奈川県海老名産山田錦を使用して、麴米を半分まで精白し、掛米を65%まで精白した・純米無濾過原酒です。口当たりから辛さを感じながらも、

後口が優しい甘味で流れます。青ラベルと比べると、吟醸香はさらに穏やかで、グッとくるコシの強さがあり、サッパリとした余韻が感じられます。辛さも青ラベルよりも強く感じられますが、これが芳醇さと絡み合い割とサッパリとした芳醇感が印象的で美味しく楽しめます。

冷やしてお飲み頂くと、辛さが強く感じられ、キリッとした・男酒のイメージです。お燗すると、山田錦らしい拡がりや、お米の優しい甘味が顔を覗かせ、「ころんっ!!」とした・まろやかで何とも言えない味わいが楽しめます。

酒質データ

原料米： 海老名産山田錦 / 精白：麴米50%・掛米65%

使用酵母：協会9号 / アルコール度数：18~19

1.8Lタイプ 2,835円(税込) 新酒時は生酒もごさいます

720mlタイプ 1,470円(税込) 通常定番酒は火入れ