

お米造りから酒造り!! 海老名にある泉橋酒造のご紹介 NO3

銘酒 【いづみ橋】商品のご紹介



商品番号 I-03

いづみ橋 恵 (めぐみ) 純米 海老名耕地 茶ラベル

神奈川県海老名産山田錦の「ザ・辛口芳醇純米酒」
無施肥、低農薬で質素な作りかたをした山田錦は、
その含有するタンパクも少なくなり、
「精米をその分少なくしても良いのではないのか？」
という考え方の下、掛米を80%の低精白し、この酒の仕込みは・
米作りから始めました。このお酒には橋場専務が考え方が
凝縮したように思えます。
「戦前のお酒は低精白でしかも辛かったようだが、
そのころのお酒は結構美味しかったのではないのか？」と、
考えさせてくれます。
「海老名耕地」とは、海老名の田んぼの総称名です。
欧州に輸出しているのもこのタイプです。
味わいは、旨味・深み・酸味・苦味が綺麗に溶け合いながら、
穏やかな香りとともに、男性的な躍動感を感じながら
流れていきます。
ラベルのデザインがそのまま味わいに表されているイメージです。

酒質データ

原料米： 海老名産山田錦 / 精白：麴米50%・掛米80%
使用酵母：協会9号 / アルコール度数：16~17
1.8Lタイプ 2,730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



商品番号 I-04

いづみ橋 茜 (あかね)

酒米の中でも「幻の酒米」として知られている
「亀の尾」を100%使用した無濾過の純米酒です。
『亀の尾 (かめのお)』という米は早稲系の米の中では、
日本に現存する食用米で最も古い品種のひとつです。
コシヒカリやササニシキのルーツでもあるのですが、
全国で30社あまりの酒造場でしか栽培・醸造されていません。
銘柄の「茜 (あかね)」は関東地方によく飛ぶ
「秋あかね (赤とんぼのこと)」から銘柄しております。
口当たりは、優しい口当たりと軽快な旨味が印象的で、
そこからふんわりとした辛さが包み込みます。
香りはやはり穏やかで、最初に旨味を感じ、
その後にバナナのような香りが後ろから、
ほんのり顔を覗かせているイメージです。

酒質データ

原料米： 海老名産亀の尾 / 精白：麴米50%・掛米65%
使用酵母：協会9号 / アルコール度数：16~17
1.8Lタイプ 3,150円(税込) 新酒時は生酒もごさいます
720mlタイプ 1,680円(税込) 通常定番酒は火入れ