

日下無双

PRESS RELEASE

2017年10月16日

山口県岩国市の酒造メーカー 村重酒造株式会社 日下無双スペシャルECサイトを10月16日に公開

山口県岩国市の日本酒の酒蔵メーカー、村重酒造株式会社(本社：山口県岩国市、代表取締役：村重 雅崇、以下村重酒造)は、村重酒造を代表する日下無双のスペシャルECサイトを公開いたしました。このサイトでは、日下無双を中心とした村重酒造の日本酒の販売を行う他、ソーシャルメディアとも連携し、日下無双に関する商品情報やニュースを日本国内および海外に発信して行く予定です。

日下無双スペシャルサイト:

<https://www.hinoshitamuso.jp>



■日本酒「日下無双」について



杜氏:日下信次 (ひのしたしんじ)

杜氏の名前を冠したこのお酒は、世界、天下にならぶものがないほど優れているという意味を持ちます。その名に恥じない酒造りをするために、伝統に学び、時に新しい技術を取り入れながら常に成長し続ける日本酒。それが日下無双です。

■特徴:

●伝統と新しい技術の融合

一回に 500kg のみの仕込みの少量生産で、一本一本丁寧に造られています。

●超低速精米

通常の精米よりも時間をかけ、米を削る時に生じる摩擦熱を軽減。米の風味と香りを損なうことなく精米しています。

●洗米

日下無双は米の特性を活かし、その年の水分・硬さ・出来・その日の気温を考慮しながらの洗米、浸漬を秒きざみの手作業で進めています。

●酵母

目下無双

協会酵母 1801 と 9H の 2 種類の酵母を平行に仕込んで別に搾り、その後調合して使用。香りの華やかさだけでなく、飲み応えのあるお酒を目指し、単独の酵母では出せない村重酒造独自の味わいを醸しています。

●袋つり、斗瓶とり

圧力をかけず一滴、一滴しぼっていくことで、香り高く、雑味の少ないお酒に仕上がります。(純米大吟醸のみ)

●瓶爛、瓶貯蔵

香りと風味をそのままに、酒の品質を安定させていきます。生酒の状態で瓶詰めし、62 度まで瓶爛していきます。その後、すぐに冷却作業を行っています。

●マイクロナノバブル

目下無双では、マイクロナノバブルの技術を使い、来あがったばかりの生酒に窒素を溶け込ませています。従来から、貯蔵用のタンクに窒素を充填して日本酒の劣化を防ぐ方法はありませんでしたが、ナノレベルの気泡で酒自体に溶け込ませるという方法は、前例のない初の試みです。これにより、劣化がしにくい日本酒に・・・。

まだまだ未知数ですが、マイクロナノバブルの技術を使い、熟成していく日本酒は一体どんな味わいになるのか。これからは楽しみでもあります。マイクロナノバブルとは、世界最小基準の気泡のこと。装置から発生した気泡は、微細であるため、水の圧力によりさらに縮小をしていき、上昇していく途中で水中に溶解するという性質を持っています。

■会社概要

商号 : 村重酒造株式会社

代表者 : 代表取締役 村重 雅崇

所在地 : 山口県岩国市御庄 5 丁目 101-1

設立 : 昭和 26 年 3 月

事業内容 : 日本酒製造・販売

Facebook: <https://www.facebook.com/kinkankuromatsu/>

URL : <https://www.hinoshitamuso.jp>

【本サイトに関するお問い合わせ先】

村重酒造株式会社

担当 : 高本/佐藤

Tel : 0827-46-1111

E-mail: info@hinoshitamuso.jp