

< 房総の地酒 > **当杜一押し!**

岩の井 (岩瀬酒造) 御宿町



岩の井 岩瀬酒造釜場

名曲「月の砂漠」で知られる御宿海岸に程近い岩瀬酒造には、硬度 244 という稀に見る硬水の井戸が湧く。造りの7割が生もと系山廃造り。杜氏の横坂さんは、山廃の名人と呼ばれた元「菊姫」現「常さげん」杜氏の濃口尚彦さんの元で修業を重ね、山廃造りを極めるという熱意を持って、ここ岩瀬酒造の杜氏となった。自ら有機農法で酒米を栽培し、トライアスロンにも挑戦する 気力・体力みなぎるバリバリの造り手。蔵の硬水を、とても力のある水と語る。この井戸で山廃を造ると、「抜群の切れ味を持つコクのある男酒になる」と、普段物静かで控えめな蔵元も力が入る。

先代蔵元は、地元御宿の海女さん達を写真に撮りまくり、世界的な評価を受ける写真集も世に出た。当時の海女さん達の屈託のない姿態や表情は、おおらかな房総の自然に溶け込んで、どこまでも伸びやかで生命力にみなぎっている。※写真集「海女の群像」「海女の習俗」溪流社刊

岩の井 山廃辛口純米酒

お刺身や煮物に良く合います。いつまでも飲み続けられる、切れ味とおとなしいけれど深みのある旨みが、料理を引き立ててくれます。常温又はお燗がおすすめ



総の舞 65%精米
日本酒度+5
酸度 1⁷
アルコール 15⁵

1.8L 2109 円
720ml 1048 円

岩の井 山廃純米原酒

ふくよかなお米の旨みと優しさを伴った酸が、原酒というアルコール度の高さを感じさせません。岩の井の代表銘柄です。是非ゆっくりと味わってみてください。お燗がおすすめ



山田錦 58%精米
日本酒度 +2
酸度 1⁸
アルコール 17¹

1.8L 3000 円
720ml 1500 円

横坂杜氏栽培米(総の舞)

山廃純米酒 総の舞 生原酒

久々に飲み応え 120%の味わいです。山廃造りのしっかりとて、とても良い酸が、強すぎず心地よく、思わずチーズを食べたい衝動にかられます。冷やでも燗でもチーズとの相性の良さを特に感じさせてくれる個性がひかります。杜氏自ら栽培したお米とこの蔵の硬水が旨みのベースになっています。(火入れ総の舞もごさいます)



精米歩合 58%
日本酒度+3 酸度 2²
酵母 701 アルコール度 17²

1.8L 3000 円
720ml 1500 円

※価格は税別表示



2/19 房総には珍しい雪の中、蔵見学にお邪魔しました。

東京小岩にある手打ちそばの名店「蕪村居」のご主人沼尻さんが、岩の井を飲んで、「蔵に行きたくなった」という事でご一緒しました。蕪村居さんは、お蕎麦はもちろんですが、酒の肴の素晴らしさに感動して、

東京に出るとついつい立ち寄ってしまうお店です。お酒の銘柄は、神亀・日置桜・竹鶴という個性派・燗酒派。その沼尻さんが、岩の井の蔵元さんや杜氏の横坂さんと語り合い、きき酒をする姿は、何とも絵になりました。房総の男酒「岩の井」心にも体にも沁み込む純米です。



蔵元が汲む新酒をきき酒する蕪村居ご主人



山廃造りを熱く語る杜氏横坂さん

宜しくご拡売下さい。

(株) 栖重本店