

Made In GIFU
新商品 新開発

一口飲んでみて！ 酒販店プロデュースの 日本酒です。松山商店

リカーショップ

岐阜市花の木町にある松山商店の二代目、松山雄次さんら若き酒販店の仲間らで作る「酒々菜々@岐阜」。各々が日本酒の未来を語るなかで、昨年より共通の想いを託した酒造りに着手。今、まもなく出来上がる2年目のオリジナル酒「Life」に、注目です。



「最初は、私のような酒販店のたまたま同年代の6人が集まって、ガヤガヤ話し合っているって感じの飲み会だったんですよ」。松山さんたちが、そんな気軽な感じで集まりだしたのが数年前のことでした。しかし回を重ねるうちにはつきりとわかったのが、皆に共通したこんな想い。

「日本酒離れをなんとかしたい…」

焼酎ブーム、ワインブームなどが続き、世間ではいつしか日本酒の存在感が薄れるばかりに。でもどうしたら…

酒販店としての、日本酒に対する想い。ま

「よし！俺らでプロデュースしてみよう。若い世代や女性にも日本酒に注目してもらえらるようなオリジナルの日本酒を！」

以来、その集まりは「酒々菜々@岐阜」と名乗り、オリジナルの日本酒醸造プロジェクトとしての道を歩きはじめました。

こんな企画酒は日本中に
そんなはないと思いますよ

目指すのは白ワインのような「酸味が利いた」味。酵母には、焼酎の仕込みによく使われる「黒麹」を使用。酸味にこだわることの酒の最大の特徴です。

千代菊(株)の酒蔵で杜氏さんの指導のをうけながら、「ほんとにできるのか？」との不安と期待のなかで酒造りははじまりました。

蒸しあがった熱々の米に触れるのも、仕込みに携わるのも不慣れ…。試行錯誤の作業を経て、いよいよ味見ができる状態に。

そして蓋を開けると一斉に「おー！」という歓声があり、そのお味は…。



今年の仕込み作業 (5/27 早朝)

「白ワインに勝るとも劣らない味！」💡

一同大感激。フレッシュでフルーティな味わいも兼ね備えた、期待どおりの「強い酸味」。想像どおりの味わいになりました。

オリジナル酒「Life」はこうして完成。初年度限定発売分はすぐに完売しました。

そして迎えた今年。

待ちに待った、2年目の勝負の酒「Life」がいよいよできあがります。

昨年同様、のワインボトル型(720ml)に加え、今年は満を持して一升瓶の登場。

「僕らと同世代の板前さんが『この酒に合う創作料理をつくりたい』と言ってってくれています」

既に業務用として幾つかの店舗にも置かれることが決まりました。完成は7月下旬頃。

おたのしみに!

日本酒の粹にとらわれない
他にはない味です!



リカーショップ松山商店
二代目 松山雄次 さん

Tel.058-294-1295
Fax.058-294-1240
営業時間9:00~21:00 (日曜は20時まで)
定休日/月曜定休
住所/岐阜県岐阜市花の木町2丁目12-1
※店舗前に無料駐車場あり
http://ameblo.jp/sake-matsuyama/

僕たちが作りました!



酒々菜々@岐阜

松山商店
田中屋酒店(岐阜市)
ムトウさかや(大垣市)
島津屋(養老郡)
水谷酒店(海津市)
酒のいとう(郡上市)