

『大辛初しぼり特別純米原酒 「直実」』 2升 権田酒造から

今回、提供させて頂いた熊谷市の権田酒造「直実」は『大辛初しぼり特別純米原酒 「直実」』です。この「直実」は昨年12月に「特別限定醸造品」として出荷したもので、利き酒師さんや問屋さんから「酵母の奇跡」と評価され、出荷以来口コミで評判となり、半年で完売してしまいました。今回は最後の在庫を提供しました。

辛口の日本酒というと端麗辛口（日本酒度+7~9）が中心ですが、この「直実」は原酒だけにアルコール度19%、日本酒度が「+15」と超辛口で、且つ芳醇で濃厚な喉ごしでしっかりした日本酒と評判となりました。

権田酒造は江戸末期から約170年続く蔵元ですが、伝統的な製法による手作りのお酒ですので、毎年全く同じお酒が出来るかどうかは微妙ですが、IT技術も導入し、データ管理を行いながら日々美味しい地酒造りに取り組んでおります。今年も12月末に出荷する予定ですので、また、皆様にご賞味頂く機会を持てればと思っています。

権田酒造HP：<http://www.gondasyuzou.com/>

（人間科学研究科 2006年修了、権田酒造（株） 寺内清高）



「直実」を抱える寺内清高さん（右）と諸江会長