



限定販売！ コラボ企画！

NEW SUNRISE × porco salumeria 数量限定スペシャルセット



～ 新感覚!!新たな出会いを結ぶ、オンリーワンの味わいを目指して！～

料理と岩清水が出会う瞬間、味わいは深みを増し、心に響く感動へと変わる・・・

この特別な体験を通して、生産者からお客まで、食を愛する人々が集い、豊かな食文化を育みたい。

CRAFT DESSERT SAKE シリーズが、そんな食の喜びを共有するための架け橋となれば、
そんな願いも込めて誕生しました。

IWASHIMIZUは、料理とのペアリングを大切にするSAKEです。

前菜から主菜まで料理の味わいによって使用する麹の割合を変化させ、コース料理をIWASHIMIZUのみでペアリングできる様に酒質設計しています。

第1弾では「デザート専用のIWASHIMIZU」という新しいカテゴリーに挑戦しました。

そして、今回は第2弾！「アペリティフ（食前酒）専用のIWASHIMIZU」に挑戦！前回よりも更にアルコール度数を低くし、甘味と酸味のバランスを絶妙に調整し、今までSAKEを飲んだことがない方でも気軽に楽しんで頂ける乾杯にふさわしい味わいを目指す。

こうして【NEW SUNRISE】は誕生しました。

名前の由来

海から昇る眩しくも美しい朝日。一日の始まりに、心が弾むように。そんな晴れやかな想いを込めて名付けました。

実は・・・日本酒に含まれる『酸』とも関係が！

日本酒に含まれる『酸』は様々（乳酸・コハク酸・リンゴ酸が約8割）。

今回の『酸』は乳酸！。NEWSUNと乳

酸・・・遊び心も隠されています。

製法

通常とは異なる「濃縮仕込」という製法で造られています。

仕込水（お酒を造るための水）を極端に少なくすることで、糖分や酸味を凝縮させ、より濃厚な味わいを引き出しました。この製法は、手間と時間がかかるため、1度の仕込みみでできる量は通常の仕込みの4分の1ほど・・・

大変稀少なお酒となりました。

味わい

「本当にお米で出来てるの?」と言われるほどフルーティーな甘味と酸味とのバランスが絶妙。

乳酸が奏でる爽やかな酸味と、米の旨みが織りなすハーモニーが口の中に広がる・・・

今までのIWASHIMIZUにはない新感覚の味わいです。
カマンベールチーズや生ハムとの相性抜群。爽やかな酸味が脂っこさを中和し。食が進みます。



主たる酒米	信州中野産ひとごころ
ALC	7%
内容量	520ml

今回は「NEW SUNRISES」を搾り方違いで2種類をご用意致しました。
「あらばしり」槽に酒袋を積み、圧力をかけずにもろみの重さだけで自然にでてくる部分。より軽めのタッチで楽しみたい方向け
「中取り」槽に酒袋を積み、上から少しずつ圧力を加えてでてくる部分。しっかりとした旨みを楽しみたい方向け

porco salumeria

「Porco」はイタリア語で「豚」、「Salumeria」はハムやソーセージなどを扱う食料品店の意味。ご夫婦が信州の自然と真摯に向き合いながら作る生ハムには、技術だけでなく“哲学”が宿ります



出会いと、今回の特別コラボについて

porcoさんとの出会いは、先日参加したワインイベント。

その場で口にした生ハムの、脂の甘みと口どけの良さに思わず驚愕・・・！

「これこそ、アペリティフ専用酒『NEW SUNRISE』に合う!」と確信し、

その場でコラボのご相談をさせていただきました。

後日、早瀬ご夫妻にも「NEW SUNRISE」とのペアリングを実際にお試しいただいたところ—

「これは間違いない」とご快諾をいただき、今回、特別にご用意いただく運びとなりました。

通常はporco salumeriaさん自身でも直販されていない、希少な生ハム。
このコラボセットのためだけに、ご提供いただける貴重な機会となります。

※ ご注意事項（必ずお読みください）

- ・保存料・化学調味料は一切不使用。
- ・賞味期限は製造日含めて4日間のみとなります。
- ・ご注文いただいた生ハムは、6/6（金）に工房で当日スライス、酒と共に発送致します。
- ・商品は6/7（土）または6/8（日）中に必ずお受け取り・お召し上がりください。
- ・冷凍不可のため、再配達不可期間が長い方はご遠慮ください。

そして今回はなんと・・・！

軽井沢近く、御代田町でご夫婦二人が丁寧に手がける
「24ヶ月熟成生ハム（50g）」との特別セット販売が実現しました！

手がけるのは、御代田町に工房を構える「porco salumeria」。
ご夫婦の早瀬静二郎さん・千寛さんは、燻製料理の現場で共に腕を磨きながら、ベーコンの製造に携わってきました。
6年ほど前から生ハムづくりに着手し、3年前には現在の地に工房を構え、本格的に熟成生ハムの製造をスタート。

使用するのは、信州の豊かな大地で育った「信州豚」。
飼料には、長野県東御市のチーズ工房「アトリエ・フロマージュ」から出るホエー（乳清）を用い、さらに仕込みには冷燻（燻製器内の温度を15℃から30℃ほどの低温で長期間燻製をかける方法でより食材本来の味をいかした燻製方法）した岩塩と醤油麹を使用。
大規模な空調設備を持たず、自然環境の中で四季の変化を活かしながら、一本一本を丁寧に熟成させています。

そのため、味わいも季節ごとに微妙に表情を変える——まさに“自然と時間が育てた生ハム”です。





限定販売！ コラボ企画！

NEW SUNRISE × porco salumeria 数量限定スペシャルセット



WEB販売内容

IWASHIMIZU NEW SUNRISE 2024
あらばしり & 中取り2本セット
2 4 か月熟成こだわりの生ハム (50 g)



IWASHIMIZU NEW SUNRISE 2024
あらばしり
2 4 か月熟成こだわりの生ハム (50 g)



IWASHIMIZU NEW SUNRISE 2024
あらばしり & 中取り2本セット



受付期間：2025年5月21日正午～2025年5月29日いっぱい ※数に限りがあり上限に達し次第期間内でも終了しますのでご注意くださいませ

	コース	NEW SUNRISE 2024	2 4 か月熟成こだわりの生ハム (50 g) 限定20パック※おひとり様3パックまで	価格 (税込・別途送料)
SAKE + 生ハム	A	IWASHIMIZU NEW SUNRISE 2024 あらばしり & 中取り2本セット	1 パック	11,400
	B	IWASHIMIZU NEW SUNRISE 2024 あらばしり 1本	1 パック	6,400
	C	IWASHIMIZU NEW SUNRISE 2024 中取り 1本	1 パック	6,400
SAKEのみ	D	IWASHIMIZU NEW SUNRISE 2024 あらばしり & 中取り2本セット		10,000
	E	IWASHIMIZU NEW SUNRISE 2024 あらばしり 1本		5,000
	F	IWASHIMIZU NEW SUNRISE 2024 中取り 1本		5,000

追加商品	価格 (税込)
IWASHIMIZU NEW SUNRISE 2024 あらばしり 1本	5,000
IWASHIMIZU NEW SUNRISE 2024 中取り 1本	5,000
2 4 か月熟成こだわりの生ハム (50 g) 限定20パック※おひとり様合計3パックまで	1,400

送料 (全コース共通)	
東北・関東・信越・北陸・東海	1,105 円
近畿	1,215 円
中国・四国	1,375 円
北海道・九州	1,635 円
沖縄	1,825 円

2セット以上や追加注文がある場合、御注文後改めて送料はメールにてお知らせします。

受付期間：2025年5月21日正午～2025年5月29日いっぱい※数に限りがあり上限に達し次第期間内でも終了しますのでご注意くださいませ

お支払い：事前振込・代引

発送時期：(酒のみ)入金確認後、5月下旬発送予定。別日に発送をご希望の場合は備考欄にご記入ください

(酒+生ハムのお客様) 6/6 (金) 発送※賞味期限が4日間のため、当日さばいたものをその日のうちに発送いたします。

お時間のご希望があればオーダーフォームにてご指定ください。

日時を指定される場合は発送後「お問い合わせ番号」をお知らせしますのでお手数ですが「郵便局の追跡サイト」よりご変更くださいませ。

※ゆうパックチルドで発送致します

※お酒の裏ラベルは自社で作成するものとなり、一般発売のものとは異なります

※一般発売後は販売価格が異なる場合があります

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられていますので御購入いただけません。