

SAKE PAIRING INNOVATION !



CONCEPT BOOK

IGAYASYUZOU



<https://igayasyuzou.com>

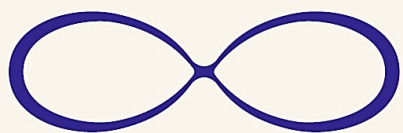
SAKE PAIRING INNOVATION !



料理とお酒がピッタリとマッチした時、
想像以上のおいしさが広がる。
ペアリングの魅力を届けるために
IWASHIMIZU(岩清水)は生まれました。

多くの方に楽しんでもいただけるように
とことん試行錯誤をつづけた結果、
「本当に日本酒なの?」と言われるほど、
軽やかで澄んだ甘味と、爽やかな酸味を
あわせもつ味わいに。

おいしくて自然と会話がはずみ、
心もはずんでしまうような新体験を
楽しんでもいただけたらうれしいです。



美味しさが何倍にもなる、 「旨味」と「酸」のペアリング。

異なる旨味が掛け合わさると、旨味が数倍に感じられると言われています※。
IWASHIMIZUは、日本酒の持つ旨味(アミノ酸)と料理の相乗効果生まれるように、独自技術で麴米割合を変化させ、旨味を設計しています。また、あえて日本酒ではタブーとされてきた酸にもこだわり、和食のみならずフレンチ、イタリアン、中華など様々な料理とペアリングできる味わいを実現しています。

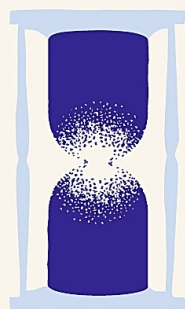
※例えば、鰹出汁のイノシン酸と昆布出汁のグルタミン酸を合わせると、旨味が7～8倍に感じられるという研究結果があります。



コース料理でも楽しめるように、
アルコール度数は控えめに。

あらゆるジャンルのコース料理をIWASHIMIZUのみでペアリングできるように
ワインと同程度(11~13度)にアルコール度数を抑えています。それは、体に優しく
飲みやすく、より多くの種類をお料理のペアリングと共に楽しんで頂きたいから。
また、しばってから加水する低アルコール酒は味の調和が難しく、熟成過程にお
いて良くない方向に味が変化します。IWASHIMIZUはあくまでも「無濾過生原
酒」。低アルコールなのに、豊かな旨味をお楽しみいただけます。





150
hours

たどり着いた答えは、
完熟仕込み・生しぼり。

【完熟仕込み】

例えば、麴(こうじ)の仕込みは150時間。完熟した麴や醪(もろみ)をつくるために、一般的な日本酒に比べ、各工程で何倍もの時間をかけています。その分、しっかりとした旨味がありながら、後口の余韻が綺麗に引くような味わいを実現しています。

	蒸し米	麴(こうじ)	醪(もろみ)
一般的な蔵	60分	42時間	14日
IWASHIMIZU	90分	150時間	90日

【生しぼり】

しぼりたての香りを楽しんでいただくために、全銘柄が加熱をしない「生酒」です。ベストな状態を保つために、製造中は常に-5℃の管理を徹底。保管する時は、冷蔵庫で、なるべく瓶を立てた状態をお願い致します。



6000 bottles

限られた生産本数ですが、
個性豊かなラインナップを。

夫婦二人で仕込んでいるため、1年間にしぼれるお酒は約6,000本(720ml)。多くは造れませんが、その分、一本一本に手間暇をかけています。土づくりでは肥料からこだわり、使用する米は全量長野県産。仕込み水は井戸水をろ過して、硬度ゼロの超軟水にしています。時間をかけるぶん本数は限られますが、お肉や魚、デザートなど様々な食材に合うように、個性豊かな味わいを揃えています。



一期一会の出会いを結ぶ、 オンリーワンの味を目指して。

料理とお酒がピッタリとマッチした時、そのおいしさは何倍にも広がっていく。
そして、生産者や酒販店、飲食店やそこに訪れた人たちへと、人と人との出会い
も広がっていく。大げさかもしれませんが、魂を込めてつくったお酒には、そんな
不思議な力があると信じています。



IWASHIMIZUにご興味をお持ち頂き、ありがとうございます。杜氏の小古井宗一と申します。2004年に父から蔵を継いで以来、日本酒が苦手な人でも「おいしい!」と思えるお酒を目指して、コツコツと腕を磨いてきました。

そして、2017年より新たな想いを込めて、夫婦二人のみで酒造りをスタートさせました。食べることが大好きな二人で決めたコンセプトは「お料理とのペアリングを意識した味わい」。コース料理をIWASHIMIZUのみで合わせるために技法を変えながら、ペアリングを最大限に引き立てる味わいを探求し続けてきました。料理と酒がマッチした時の「合う〜!」の共感をお客様と深めたい。そんな想いでおいしさを求めていくあまり、造りにかける時間がどんどん長くなり、一人の時よりも生産量が少なくなっていました。(笑)

IWASHIMIZUを通じて、これまで飲んだことのないような日本酒を提供することで、食事の時間が充実し、心の豊かさを感じていただけたら嬉しく思います。皆様に笑顔になっていただけるよう、これからも品質にこだわり抜き、妥協しない味わいを目指して夫婦二人三脚で頑張っていきます!

小古井 宗一 & 枝里

株式会社 井賀屋酒造場

〒383-0013 長野県中野市大字中野1597
TEL:0269-22-3064 FAX:0269-22-3705



instagram