苗加屋マイスターズブレンド
Batch.01 レポート

＜Batch.01 緒言＞

今回ブレンドに用いたのは純米大吟醸山田錦原酒と純米吟醸雄山錦原酒である。山田錦原酒の特徴としてはスッキリとした口当たり、雄山錦原酒の特徴としては重厚感のある甘みが挙げられる。

この 2 つの原酒の特徴を活かし、ブレンドする上で「スッキリとした口当たりと後味にインパクトがあるような味」を目標とした。

若鶴酒造株式会社 調合師 田村幸作

はじめに

今回の Batch.01 では初めてのブレンド酒ということで「各原酒の特性を理解し、両方の良い特徴が出るようにブレンドする」ことを目的に緒言（緒言とは序文、イントロダクションを意味し本文章内では調合の方向性や背景、コンセプトを指す）を定めた。

また、ターゲットとしては 20 代男女、初めてお酒に触れる人に飲んでほしい酒として飲みやすい酒を目指した。

この目標から綺麗な飲み口で若者が飲みやすい酒ということで純米大吟醸山田錦 38%を、その力強い味わいによって日本酒の持つ面白さを出せる酒ということで純米吟醸雄山錦 55%を選出し調合を行なった。

調合結果

調合時は雄山錦の味わいが強く出ることが多く、中々目標通りの味とならなかった。調合を繰り返し最適だと考える山田錦原酒と雄山錦原酒の使用割合及び AL 度数を A～D の 4 パターン（表 1）に絞りこみ、社内で協議した。

A は雄山錦原酒が由来と思われる重厚感のあるインパクトを持った甘みと酸味が山田錦原酒によって中和され、結果としてより綺麗な甘みと酸味へと変化し上品な味わいの飲みやすい酒となったため社内評価も高くコンセプトにも近い形となった。

この綺麗な甘み、酸味をより深く味わって欲しく、対称的にペアリングフードとしてはハンバーグやウインナーといった力強い旨味を持ち、肉汁が出る料理を選出した。

表 1. 調合比率と社内

略称	AL	山田錦38	雄山錦55	テイスティングコメント
A	15%	32	68	透き通った甘味
				飲みやすく程よい甘み
B		32.5	67.5	バランスがいい
				水のような軽さ
C	16%	32	68	クセがあるが米の香りが良い
				辛めで濃い
D		32.5	67.5	砂糖のような香り
				甘い

今後の展望

Batch.01 では各原酒の特徴を引き出し新たな特徴を持った酒として創ることができた。この結果から Batch.02 以降では 3 種以上のブレンドや古酒をアクセントに用いてさらに原酒のポテンシャルを引き出していきたい。