

## 芋焼酎才助

静岡県で栽培された「紅あずま」を手作業で一つ一つ丁寧に仕込み、単式蒸留機でゆっくり蒸留しました。豊かな香りと素朴な芋の味わいが凝縮した焼酎です。

# 才助

## 米焼酎才助

九州の芋焼酎とは異なる黄麹で仕込んだ純米酒から造りました。ゆっくりと蒸留した原酒から、前半部分のみ使用していますので、まるみがありきれいな味わいとなっています。

米



栗



さつまいも



とうもろこし



じゃがいも



むかご



## 梅酒 うめ梅飛鳥山

静岡県産の無農薬栽培の梅とみりんをだけ使った梅酒です。日本酒度は-170と甘く、味醂由来の自然な甘味と梅の酸味が調和した体に馴染む味わいです。

水割、オンザロック、炭酸水割にすると甘味が抑えられ、酸味が強調されて、食前酒として、良い味わいになります。

## 醸造元 杉井酒造

静岡県藤枝市小石川町 4-6-4

HP: <http://suginishiki.com>



←HP  
杉錦が買えるお店→



杉井酒造の歩み

1838年 杉井酒造創業

明治時代  
みりん飛鳥山製造開始  
焼津港の練り物に利用



杉錦 昭和40年  
本醸造製造開始  
三倍増醸酒が多い時代にも  
しっかりとした品質の酒を造る事で地域に根差したブランドを確立

2000年焼酎製造再開

2000年 六代目均乃介が  
蔵元杜氏に就任

2001年より  
全国新酒鑑評会、大吟醸にて3年連続金賞受賞  
しかし、賞向けの酒は飲み飽きしやすいと考え、生酏造りに回帰。コクのある複雑な味わいを出すため、昔の日本酒の復刻を目指す。

2021年 家庭での利用が増え、みりん飛鳥山が大好評に

初代才助

長吉

金次郎

操一

佐智雄

六代目均乃介

世の中の歩み

1853年 ペリー来航



1941年 太平洋戦争

1962年 級別制度の制定  
日本酒の種別が特級、一級、二級の三種に

1992年  
酒の種別が級別から純米酒、本醸造等の特別名称に変更

1990年代後半  
静岡吟醸王国時代

2007年焼酎ブームにより焼酎の消費量がピークに

2020年  
コロナウィルスの流行

## 静岡の地酒

# 杉錦



## 創業 天保9年 since 1838

# 日本酒 杉錦

- 現在の酒造りでは**少数派**である自然の乳酸菌を利用する**生酏**、**山廃造り**に特化しています。
- 伝統的製法に基づいた日本酒本来の味わいを生かした酒を造りたいという思いから、**コクと酸味のある辛口のお酒**を造っています。味の複雑さが生きる**爛酒**として飲まれることが多いです。
- 料理と合うペアリングを重視した日本酒を目指しています。**日本酒度の高い辛口のお酒は濃い味の料理に味を合わせるような食中酒**として**日本酒度の低い甘口のお酒は、サラダやデザートに味を足すように食前酒、食後酒**としておすすめで。



## 吟醸酒

吟醸酒に含まれる果実味は高ければ高いほど良いというわけではなく、食事に合うためには適度な香りが重要だと考えています。**食事とのマリアージュ**を目指し、穏やかな吟醸香と、爽やかさの中にほのりと感じる酸味と旨味があるお酒を目指しています。

## 山廃本醸造

**毎日晩酌で飲めるお酒を目指して造っています。**酸味とコクが出る山廃造りで仕込む事で、甘味と酸味、コクがあり毎日飽きずに飲め酒質になっています。どんな料理にも合い、値段もお手軽です。冷やでも爛でも行けますが、湯気が出る温度(45度)の**上爛が特におすすめ**です！  
受賞歴) 爛酒コンテスト(2021)最高金賞 上位5%

## 特別純米酒

**旨味のあるバランスの取れた酒**です。山田錦60%まで精米し、生酏造りにする事で、味わいと深みのある酒質になりました。**濃淳さが生かされる爛がおすすめ**です。  
受賞歴) 爛酒コンテスト(2021) 金賞

## 菩提酏

室町時代に確立した菩提酏造りで醸しました。この造り方を現在しているのは全国で**十数蔵のみ**。昔ながらの造りにより、江戸時代のような低アル(13.9%)でまろやかな酸味がある味わいになってます。

## 生酏八十八

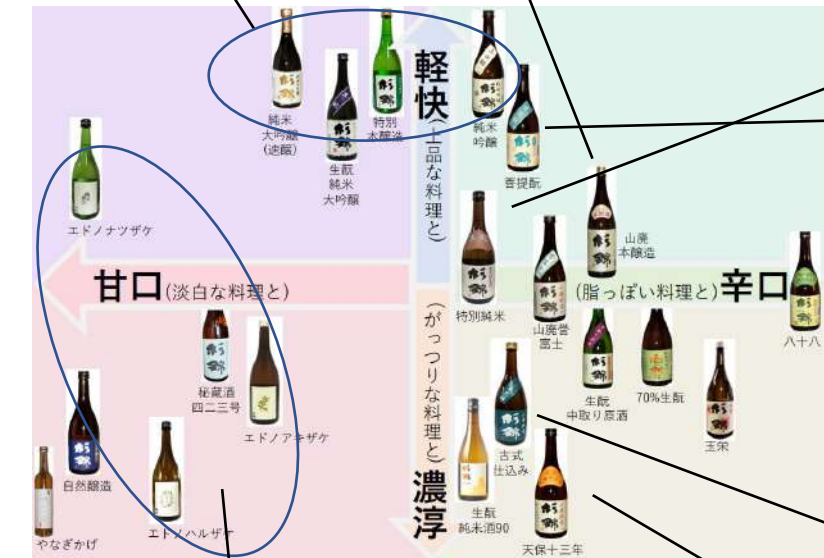
**精米歩合88%の低精白**で、江戸後期の酒に近い**超辛口酒**です。酸味と渋味のある野趣にあふれる味わいです。爛にしたお酒を味を和らげる平杯に移し、温度の変化による味のバリエーションを楽しんでください。

## 杉錦 古式仕込み

日本最古に分離されたサッカロマイセス・エドを利用したお酒です。最近のお酒は華やかな香りやすっきりした味わいが多いですが、このお酒は昔ながらの酸味やコクに富んだ素朴で力強い味わいです。

## 山廃純米天保13年

昭和初期の濃醇なタイプの純米酒をイメージして造っている純米酒です。当時は山廃酵母と現在より低い精白の原料米を使った酸味のある濃醇な味わいの純米酒が主流だったようです。あえて室温で夏を越して熟成の味わいを出すようにしています。**爛酒がお勧め**です。  
受賞歴) KURAMASTER (2018)(2019) **プラチナ賞 上位5%**  
KURAMASTER (2020) 金賞



## エドノ四季シリーズ

現代の酒と比べて江戸の酒は酸度が2~3倍高かったようです。これらの酒は**江戸の味を現代風にアレンジ**したお酒です。

- 春** 日本酒に慣れていない人にもおすすめの柔らかい味がする**にがり酒**です
- 夏** 爽やかな酸味のするリンゴ酸を多く出す酵母を利用しています。**白ワインのような、夏みかんの味わい**が特徴的です。
- 秋** 豊かな酸味を出すために、クエン酸を多く出す白麹を使用しています。**焼酎に利用される麹を使用**するというイレギュラーな方法を取りましたが、コンセプトに見合った酸味がありつつも、現代にも通用するきれいな味です。
- 冬** 開発中



調味料としてだけでなく、疲れを癒す飲み物として、ブランデーの代わりに食後酒として、女性の方に人気です。

大正時代から100年以上製造を行っている、**静岡県内唯一のみりん**です。もち米、米麴、自社製造の本格焼酎のみを原料として、**伝統的な製法**にこだわりました。

みりんは調理用というイメージが強いですが、江戸時代には甘いお酒として飲まれていました。しかし安価のみりんが出回るにつれ、みりんは飲み物ではなく、調味料というイメージが強くなってしまいます。この商品はそんな現在のイメージを壊し、みりんの美味しさを再認識してほしいと思い造っています。