

新酒をお届けする今、伝えたい 蔵人からの挨拶メッセージ

全力で酒造りに挑んでいます。



教科書通りに発酵させる

杜氏 前迫晃一

ご無沙汰しております、多満自慢の杜氏をしております前迫晃一です。

「教科書通りに発酵させる」こう聞くと、皆さまはどのような印象を持ちますか？つまらない酒になってしまうのではないかと、誰でもできるような酒造りをしているのではないかと、そう思われるかもしれません。

日本酒造りには、『清酒製造技術』という酒造りの教科書があります。私も持っていますが、最近はめっきり開かなくなりました。

酒造りの大先輩杜氏にお会いする機会があり、京都府伏見へ行きました。そこで、いろいろ酒造りの相談をしました。そこで、びっくりするご指導を受けました。

「教科書通りの基本に忠実にやりなさい」

私はハッとしました。基本を守ることが、実は一番難しいのです。

基本に忠実にやってこそ、型破りな日本酒が生まれるのです。元来日本酒は『綺麗、香り豊か、キレ』が重視されます。多満自慢は普通じゃありません。基本の酒造りを守りながら、そこから多満自慢らしさの『甘、旨、酸』の特徴を出していきます。多満自慢らしさだけを追求すれば、それは形無しになります。毎年米の品質は変わり、気候も違い、温度も違います。人だっで変わります。機械も壊れます。

それを踏まえて、教科書通りにやる！基本に忠実！

新酒のすすめ

頭役 矢崎学

多満自慢、清酒製造部「頭役」を務めます矢崎と申します。

暑い暑い夏を乗り越えて、残暑が厳しい中スタートを切りました令和五年度の酒造り、今年も皆様に新酒をお届け出来る時節の到来です。

今年の新酒「あらばしり」用に選んだお米はササニシキとなります。馴染みの皆様は既にご承知、多満自慢の得意な「飯米」を使用した仕込みです。

去年は「旨味・甘味」と「香り・キレ」の調和した新酒を目指して醸しましたが、今年は爽やかさとキレの裏に隠れるほのかな甘味と旨味を表現してみました。甘味と旨味は多満自慢らしくない、やや鋭さと荒々しさを感じる出来栄えではありますが、そこは多満自慢、その奥に確かな旨味を感じるような蔵人自慢の新酒です。

通常、通年販売商品は急に味を変えてしまうとお客様も戸惑いますので無難に仕上げるものですが、期間限定商品だからこそ蔵人の腕がなるものです。味わいだけみれば多満自慢「らしくない」酒ですが、探究心と好奇心に突き動かされた杜氏と経験と勤を積み重ねた蔵人たちのチャレンジこそが多満自慢「らしい」と確信し今年も自信をもってお届けする新酒「あらばしり」是非ご賞味ください。

また、お酒を楽しむにあたって大事なのはどのような料理や肴と合わせるかです。

個人的に今年の新酒に合うお料理は塩気の強いお肉料理。塩胡椒をたっぷりきかせた牛ステーキを。手軽に簡単に生ハムにオリーブオイルをかけて。フライドチキンだって相性よし。

是非色々な組み合わせでお楽しみ下さい。

そして、例年通り酒造りの季節のみ直売店限定販売の「かめぐち」新酒もご用意しております。

こちらは石川酒造の通年商品である純米無濾過の搾りたてを酸化しないよう特別な方法で冷蔵保存した贅沢な一本。香りは穏やかで控えめですが、口に入れた瞬間に口内に広がる甘味を感じながらも後味スッキリ。

鮮度が命の蔵元でしか手に入らない一品、今年も美味しく仕上がりました。



直売店限定品を 11月中だけ オンラインショップでも販売します

特別販売 矢崎さんおすすめの敷地限定新酒！



新酒

多満自慢

しぼりたて かめぐち

普段は、石川酒造の敷地にある直売店「酒世羅」でだけ販売する直詰めの日本酒。昨年引き続き、本年も特別に、11月中に限りオンラインショップでも販売することにいたしました！遠方の方はめったにないチャンスになりますので、濃厚なお米の旨みを感じるフレッシュな生原酒をぜひGETしてください。

720ml 1,650円



* 今年のコンテスト受賞酒一覧 *

インターナショナル
ビアカップ 2023



多摩の恵 (ペールエール・デュケル)

掲載ページ→ P7、P9、P11、P14

TOYODA BEER

掲載ページ→ P7、P14

ワイングラスでおいしい
日本酒アワード 2023



多満自慢 雄町 熟成原酒

掲載ページ→ P5、P6、P10

ふわしゅわスパークリング

掲載ページ→ P5

令和4年度
東京国税局酒類鑑評会 優等賞



多満自慢 辛口吟醸

掲載ページ→ P5、P6、P8、P10、P12

多満自慢 純米無濾過

掲載ページ→ P6、P8、P10、P12