

菩提もと仕込みの新たな味わい

● Daigo sparkling

“ 醍醐の泡 ” 720ml 新発売 ●

菩提もと仕込みの「醍醐のしづく」というお酒を造りはじめたのは15年ほど前になります。天然の乳酸菌・酵母菌を取り込んで力強く発酵する菩提もと仕込みは鎌倉室町のお酒造りの手法でありながら、現代の他のお酒にはない味わいをたくさんみなさまに楽しんでいただいています。

そして今回、菩提もとの新しい魅力をお届けしたく、微発泡のその名も【醍醐の泡】というお酒を醸しました。オリの中に酵母菌がたくさん生きているため、瓶詰後の瓶内二次発酵によって、炭酸ガスが閉じ込められシュワシュワした発泡があらわれます。

麴の甘さと、乳酸菌の心地よい酸味に、さらにシュワシュワと微発泡する口当たり。先人が編み出した菩提もと造りのオモシロさとオイシさを、自然発酵の魅力とともに楽しみください。

*無農薬こしひかり 100%使用 品目：清酒
原材料名：米（国産）、米麴（国産米）、精白歩合：90%
日本酒度：-50~-70 酸度：5~7 アミノ酸度：2~4
アルコール分：10~17度位

お待たせしました。

醍醐の泡

720ml

税込小売価格

¥ 1,728（本体 ¥ 1,600）

※発泡性がございます。開栓前も冷蔵庫に立てて保管いただき、開栓時は開け閉めを繰り返し気圧を抜くように開けてください。
※年間を通じて醸造いたしますため、一仕込みごとにアルコール分や味わいが異なります。



「醍醐の泡」 シュワツーチ と登場！！

SPARKLING SAKE DAIGO



昨年末、小泉武夫先生ご講演会後の会食時に、本店の近く山の手にお住いの檜山女史とご一緒した。その甥御さん塩谷哲志氏が寺田本店で仕込みをされて、まほろばにも訪ねられたことがあるという。その日、檜山女史が持参して振舞って下さったのが、寺田本家の新酒、シュワールと発泡する日本酒であった。それが、あの「醍醐のしづく」の発泡版で、名付けて『醍醐の泡』。皆、感心すること頻り。最古典の製酒法「菩提もと」の二次発酵で、その甘さと爽やかさは何とも言えない。早速、寺田さんに注文した所、大人気で製造が追いつかなく、何と3月末まで待たねばならない。4月の売り出しを待って、漸く皆様のお手元に届く格好、と相成った次第。とくと、その効用と味わいをご堪能あれ。

（まほろば主人談）