

## 大吟醸「蘭の誉」～井原市産山田錦 40%磨き～

～全国新酒鑑評会出品酒～

全国有数の酒米生産を誇る岡山県。

稲作技術に加えて、恵まれた気候と風土は酒米の高品質化に欠かせません。

その酒米でも最上級ランクに位置する『山田錦』。

酒米栽培に適した酒蔵近くの田圃で良質な山田錦を栽培しました。

その山田錦を 40%精白し、備中杜氏が全国新酒鑑評会用に醸した酒です。

アルコール 17 度以上 18 度未満 日本酒度±0 酸度 1.2

飲み方：冷や・オンザロック

ペアリング：和食・洋食問わず、相性が良い。肉料理にも合います。チーズやビターチョコ。



### 【味の秘訣、本格和釜】

酒米を蒸す際に欠かせない理想的な「乾燥蒸気」を発生させる和釜の使用が当社の特徴です。現在では使用する酒蔵も少なく、希少な設備です。「乾燥蒸気」によって外硬内軟で一粒一粒がパラパラな蒸米（さばけの良い）が作られ、発酵工程において米本来の味を最大限表現します。



【マイクロブルワリーとしてのこだわり】

少量生産の利点を生かし、設備使用を極力避け、手間をかけて丁寧な酒造りを実施しています。

杜氏や蔵人は全員が菓子職人、ブドウ農家、鍼灸治療師、米農家などを兼業しながら、大好きな酒造りを極め続けています。兼業で培った知見と技術を酒造りに注ぐことで、備中杜氏伝統の味をより良質な酒質に高めています。



撮影：市田真紀



備中杜氏・渡邊良夫  
(2023年備中杜氏自醸清酒品評会(第二部)第1位受賞)

【こだわりの酒米『山田錦』】

米農家、熊原康治が酒蔵近くの恵まれた田圃で栽培しました。

2023年 **山田錦** の生育状況

8月11日



9月16日



10月13日



【地域と協働の酒米づくり】 **IBARA TERROIR** (井原テロワール)

地元の材料で酒を醸したい。長年の弊社の想いに地元、街づくり協議会の構成団体「風を編む会」様が協力くださり、田植え～稲を観察する会～稲刈り、を実施。児童から大人まで幅広い年代の方に酒米作りに参加いただいただくと同時に酒米栽培技術への理解を深めていただいています。



田植え



稲の観察会



稲刈り