



COCON TOHOKU

青森県産米(まっしぐら)使用

ガツンとにごり原酒



ガツンとくる旨さが

特徴の「にごり原酒」です。

〈古今東北の産地から〉

奥入瀬溪流の軟水の水系水を仕込み水に使用した、口当たりやわらかな「にごり酒」。

「にごり酒」を商品として

販売したのは昭和30年代頃で、また他社では商品化されていなかった頃から販売しております。

地元では昔、密造酒の「どぶろく」を造る人が多く、別名「ダグ」「ドンベエ」「オッポ」などと言われておりました。

東北の素朴さとやさしさを感じられる甘口の味わいながら、豊かな酸味と、東北の底力を思わせる原酒の力強さを併せ持つお酒です。

桃川株式会社のみなさん

地元おいしい濁酒(にごり酒)を提供したいという想いから、初期のにごり酒は「生にごり酒」での販売でありました。しかし、発酵し吹き出す事も有った為、製造方法を見直し、現在の製造方法に落ち着いております。今後にごり酒の先駆けの一蔵元として更に研鑽し、「いい酒は朝が知っている」のキャッチフレーズの元、おいしいお酒を通じて人の幸せに貢献していきたいと思っております。



「こだわりの製法」

通常アルコール度数20%のお酒は、アルコール感を強く感じられるお酒が多いですが、桃川に「ごり原酒」は、甘みと酸味とアルコール感をどれも高いレベルでバランスさせる事を目指しました。その為に最も努力しているのが、米の旨みを十分に引き出す事であり、試行錯誤を繰り返して、甘みとアルコール感を両立させる現在の発酵製法を造り上げました。

また、「上槽」行程についても、桃川独自の布濾過方法をあみ出し、「キメ細かい口当たりのなめらかな」酒質に仕上げる為の時間と労力を惜しんでおりません。

その後の火入殺菌、冷却貯蔵、又ビン詰め前の布濾過仕上げ等、桃川独自のノウハウにより桃川に「ごり酒」は製造されています。

＜日本一の杉玉！＞

杉玉は別名「酒林」とも呼ばれ、造り酒屋の軒先に緑の杉玉を吊るすことで、新酒ができたことを知らせ、時間がたち、杉玉が茶色がかってくる変化がお酒の熟成の具合を物語ると言われています。

桃川には日本一になるよう祈念して、日本一を自負する大杉玉を掲げております。この杉玉は軽トラック7台分の杉の葉を使い1週間かけて製作します。



＜おすすめの飲み方＞

にごり原酒はアルコールが高く「もろみ」の風味をお楽しみいただく為に、冷やしてそのまま、又“濁り”のイメージで味わうには和風の容器がおすすめ。濃醇タイプなので、オンザロックでまた、カクテルでもおいしく飲めます。

＜原料のこだわり＞

にごり酒は地方に根差した酒であった事から、原料米は地元青森県産米にこだわっており、現在は「まっしぐら」を使用しています。

古来、酒造りはその土地の米と自然環境からもっとも酒造りに適した場所が選ばれてきました。仕込み水は桃川の前を流れる、八甲田山系の十和田湖を源とする奥入瀬川水系の水を地下230mから汲み上げて使用しており、汲み上げた水は軟水系なので、ソフトで口当たりの良い酒を造るのに適しており、にごり原酒の特徴である「濃醇でコクと飲み応えがありながら、やさしい甘口の酒質」を造り上げるのに、この軟水系の仕込み水が“やさしさ”を醸し出しています。

＜カクテルの飲み方＞

- 1、アップルタイム
りんごジュース：1 とにごり原酒：1に氷2、3個。
ほどよい酸味、甘さが楽しめます。りんごだけでなく、様々な果汁とも良くあいます。
- 2、にごりヨーグルト
飲むヨーグルト：1とにごり原酒：1に氷2、3個
爽やかな酸味、まろやかな味わいが口に広がる、人気の飲み方になっております。

＜青森県産米(まっしぐら)使用 ガツンとにごり原酒 ＞

【分類】：酒

【アルコール度数】：20度 【日本酒度】：甘口-23

【製造者名】：桃川株式会社

【製造地】：青森県上北郡おいらせ町

【主な原材料】：米(国産)、米麴(国産米)、醸造アルコール、糖類、酸味料

【内容量】：720ml

【保存方法】：常温

【賞味期限】：なし

【JANコード】：4573381181362

【ITFコード】：14573381181369