

SAKEシート

商品名	ざく 純米 穂乃智	
蔵元名	清水清三郎商店株式会社	
所在地	三重県鈴鹿市若松東3-9-33	
杜氏	内山 智広	

使用米	三重県産米	精米歩合	60%
仕込水	鈴鹿川伏流水	アルコール度数	15%

蔵元紹介	国内外のコンテストで賞を総なめ！ 今最も評価の高い酒蔵の一つです。2016年のG7伊勢志摩サミットでは「智」が食事会の乾杯酒に選ばれ、日本最大の利き酒審査会・SAKE COMPETITIONでは、2017年に「穂乃智」が、2018年には「恵乃智」が日本一に輝きました。創業は1869年。鈴鹿山脈の清冽な伏流水と伊勢平野の良質な米に恵まれた鈴鹿の地は古くから醸造業が栄えましたが、その多くは廃業に追い込まれ、現在では当蔵が鈴鹿で唯一の酒蔵となってしまいました。原料米には地元契約農家が栽培する三重県産の酒米を中心に使用し、小規模仕込みで丁寧な酒造りを行っています。現代の多彩な食卓に合う酒を追求し、食との調和をスムーズに演出する軽やかな酒質を目指しており、サッカー元日本代表の中田英寿さんもその味に惚れ込み、蔵を訪問しました。							
								清水社長
								 蔵元動画
銘柄の由来	「造る人だけでなく、飲む人やそれを提供する人たち、出会った皆で作り上げる酒」との思いから「作」(ざく)と命名。「穂」は豊かに実った稲穂を表し、同時に安らぎと安堵を感じさせる音でもあります。「智」は内山智広杜氏の名前から一字を取りました。							
商品説明	日本一を決める日本酒審査会・SAKE COMPETITION 2017の純米酒部門で見事第一位。「作」の純米(酵母違い)の中でも香味のバランスが最も優れたタイプです。ライチを思わせる心地良い果実香と穏やかな甘みのアタック、後味の軽やかさも相まってバランスの良さが光ります。酒名の通り、飲み手に安らぎを与えるような優しい米の味わいを表現しています。							
受賞歴	SAKE COMPETITION 2017 純米酒部門 第1位							
タイプ	ライト	フレッシュ	フルーティ	ソフト	シャープ	ドライ	スイート	リッチ
			○	○				
相性の良い料理	アスパラ肉巻き、豚肉の山椒味噌焼き、鮑のステーキ、じゃがいものニョッキ、いずみ鯛のカルパッチョなど							
おすすめの温度帯	10℃前後			おすすめの酒器		小ぶりの白ワイングラス		