

# ヒアリング資料

(黒龍酒造(株) 水野直人委員)

其

之

「無二」とは？

# ふたつとない、<sup>とき</sup>季をかさねて

ふたつとない季をかさねていくなかで、  
日本酒本来の美味しさを保ちつつ、  
その酒だけが醸しえる香りや味わいを深めていく。

それを、私たちは「熟成」と呼びます。

搾りたての新酒では得られない、やさしさとやわらかさ。

保存環境にこだわることでなしえる、深みと旨み。

弊社秘蔵の純米大吟醸原酒だけを氷温貯蔵し、

覚醒する円熟の境地。

時を満たして辿りつく唯一無二の一滴を、

「無二」と名付けました。

# し 価値を識る人が、価格を定める。

日本酒の価格は、誰が、どうやって決めるのか。  
近年のグローバル化や正統ではない取引の増加などにより、  
その問いかけの意義は年々重くなってきています。  
私たちは、お客さまに一番近いところに位置する特約店の皆様が、  
その酒を利き、情報に触れ、背景にある物語を知った上で、  
ふさわしい対価を定めることが大事であると考えました。  
そうして辿りついたのが、独自の入札会です。  
その年の酒米の質、醸造年の酒の出来ばえ、熟成の状況、  
識者によるテイastingなどをつまびらかに開示し、  
複数の条件のもとで変動する評価の対象として  
純米大吟醸原酒の氷温熟成酒「無二」を提供。  
この試みを積み重ねていくことで、  
これからの日本酒のヴィンテージ市場を、  
飲む人とともに作りあげていきたいと願っています。

# 「無二」について



- 酒質:純米大吟醸原酒
- 原材料名:米(国産)、米麴(国産米)
- 仕込水:九頭竜川の伏流水
- 水質:軟水(硬度25mg/l)
- 使用米:35%精米 兵庫県東条産山田錦100%
- アルコール分:17%(ラベル表示)
- 火入れ酒
- 氷温熟成酒
- 720ml詰
- ロットNo.印字
- 入札会の証明書付き
- 本漆塗木箱入り
- 杜氏名:畑山 浩

# 製造方法

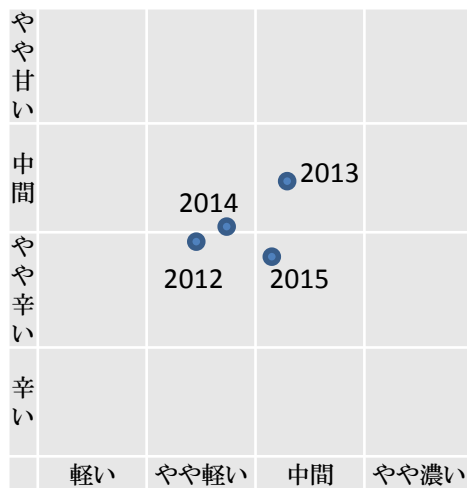
---

	原材料名	使用米	精米歩合	区分	使用酵母	醪日数	粕歩合	上槽日	貯蔵温度
2015	米(国産)、 米麴(国産米)	兵庫県東条産 山田錦100%	35%	純米大吟醸 原酒	KadX-ON (蔵内保存酵母)	35日	40.6%	2015/12/29	-2°C
2014	米(国産)、 米麴(国産米)	兵庫県東条産 山田錦100%	35%	純米大吟醸 原酒	KadX-ON (蔵内保存酵母)	31日	55.3%	2015/4/5	-2°C
2013	米(国産)、 米麴(国産米)	兵庫県東条産 山田錦100%	35%	純米大吟醸 原酒	KadX-ON (蔵内保存酵母)	33日	42.6%	2014/4/7	-2°C
2012	米(国産)、 米麴(国産米)	兵庫県東条産 山田錦100%	35%	純米大吟醸 原酒	KadX-ON (蔵内保存酵母)	35日	49.8%	2013/4/7	-2°C

---

# 分析値

	日本酒度	酸度	アミノ酸度	アルコール	グルコース
2015	+1.5	1.4	1.0	16.4	1.7
2014	+2	1.2	1.0	17.0	1.4
2013	+3	1.3	1.1	17.5	1.7
2012	+6.5	1.2	1.0	17.0	1.3





# 酒米産地・醸造情報

	酒米産地情報		醸造情報
	気象、及び作況について	山田錦産地 特上率	
2015	8月後半の天気はぐずつくが、9月中旬以降は秋晴れが続く。刈取り適期が2週間遅れ、10月初旬は特上率が低い(42%)。ただ、10月中旬以降は特上率が高かった(59%)。	55.9%	出穂前後に台風が来たことや、登熟期の低温や降雨が米の品質に大きく影響を与え、地域や圃場によってばらつきのある米を相手にすることとなった。軽い酒になりやすいと判断し、多少溶けても良いという方針で原料処理を行い、米の旨味を補うため、破精(はぜ)を回ししっかりした麴を造るようにした。醗日数は長くなるかもしれないが、繊細なストラクチュアなので、雑味が出ないように心掛けた。少し香が少なめで、旨味がやや乏しいが、それを甘味が補っている味わいに仕上がった。
2014	9月24日、10月6日、10月23日と連続して台風が襲来し、県全体の収穫高としてはやや不作ぎみとなった。ただ特上率は高い。	76.5%	日照不足、低温、台風と、自然の厳しさを見せつけられたシーズンだった。こうした状況下でも、充実した米を育て上げた圃場もあり、地域や収穫時期によって米の傾向が異なり、判断が困難であった。出来上がりの酒質の予測が難しく、麴や醗の様子から勘を働かせ、即興的な技能での対応が必要とされる年となった。その結果、例年にはない驚くべきポテンシャルを秘めた酒が生まれる事もある。あまり長期の醗には持って行かず、透明な香があり、すっきりした甘味が残っているうちに上槽を決めた。
2013	9月15日に台風が襲来したが、時期が早く、被害は少なかった。収穫高は平年並みだが、特上率が極めて高い。	77.0%	梅雨時期までは順調な生育で、8月は記録的な暑さとなったが、出穂後の登熟期には、夜間の温度が適度に下がった。稲穂はしっかりと黄金色に輝き、張り艶の良い米となった。溶解性が良く、扱いやすい米であることが期待されたが、溶けすぎる事を予想して吸水歩合を詰め、軽い麴を造っても、醗が溶けた。その為、醗管理のわずかな温度差で、米の溶解と発酵をコントロールするスティックな造りとなった。新酒時でも若々しさの中に、米の力からか、あるいは極めてスティックな造りの中からか、そのどちらともから生み出されたであろう芯の強さがかっきりと感じられる酒になった。
2012	出穂～登熟時期である8～9月期の気温が平均して高い為、特上率に悪影響があった。台風の影響は特になく、収穫高も平年並み。	54.8%	生育期間を通して順調に生育し、良い米ができる事が期待されたが、登熟期間の高気温のせいか、米の充実が進まず、小粒で溶けにくい米質となった。原料処理に細心の注意を払い、一定の蒸米になるようにコントロールする。充分吸水させても、溶けすぎる事はない。また、麴の品質がいつも以上に重要になる。このような米から生まれる酒は、神経質で、硬質な酒質となるものだ。しかしまた、こうした酒こそ、年を経てその真価を発揮する。

# 品質評価

## 品質評価会議の実施記録

[黒龍酒造株式会社 兼定島酒造りの里にて]

①2018年2月2日(金)

品質評価委員…Madame Sake 代表 Adrienne Saulnier-Blache氏 (アドリアーヌ)

( )内は次項以降の略称

②2018年3月24日(土)

品質評価委員…京都吉兆 嵐山本店 総料理長 徳岡邦夫氏 (徳岡)

長期熟成日本酒BAR「酒茶論」 上野伸弘氏 (上野)

ロオジエ シェフソムリエ 中本聡文氏 (中本)

黒龍酒造(株)…黒龍酒造株式会社 代表取締役社長 水野直人

黒龍酒造株式会社 杜氏 畑山浩 (畑山)

# 品質評価

	きき酒による評価	未熟		適熟		過熟
2015	透明感のある色調。白いライラックの花、アーモンドペースト、グリーンメロン、洋梨の香り。丸みのある、チャーミングな香り。最初の口当たりはととてもやわらかく、丸みもあり、カキを食べた後のようなかすかな苦みも感じる。非常に純度の高い水を想わせる。ややバランス感に欠ける。現在が飲み頃。(アドリアース)		徳岡 上野	アド 中本 畑山		
	甘みを伴う豊かな味わい。(徳岡)					
	開けたての香りは時間と共に開きだす。その持ち合わせる香りを楽しむには十分な時間待つことを心得ること。舌のサイドに伝わる酸味が最後まで印象にのこる。ゆえに味わいにボリューム感が欲しいところだが、やや物足りなさを覚える。もう少し熟成を見守りたい。(上野)					
	豊かで滑らか(清らか)。香りが中心に集まるような明確な特徴を表す。甘やかな香りが増して、オレンジや温州ミカン、オレンジの花を感じる。はっきりと塩を連想するようなミネラル感。カスタードクリームやシュークリーム生地。味わいは力強くパワフルで勢いがあり、外に外に広がる味覚。しかし余韻には大人しく、酸味が旨味を引き寄せて来るかのような感じがする。(中本)					
	フルーティなさわやかな香りがベース。徐々にドライフルーツのような香りに変化。ハーブや、青々した草の香りも混ざり、ゆっくりとキャラメルの香りが漂ってくる。その後、唐突に幕が下り、香が終息した。味わいは軽く、酸味がさわやか。若さを感じるがここが飲み頃。甘みと酸味が追いかけてこしているような無邪気さがある。(畑山)					
2014	かすかに黄金色を帯びた、透明感のある色調。熟成第一段階にあり、セカンドアロマを感じる。丸みがあり、クルミパイのような熟成香。桜やチェリーのような香りも感じられる。丸みと甘みがある。アルコール感と味わいの調和に欠ける。現在が飲み頃。(アドリアース)		徳岡 上野	アド 中本 畑山		
	キレの良い酸。ドライ。(徳岡)					
	香りは閉じている。時間の経過とともにその姿を表すが、透明感と言えば良いがやや気が薄い印象。味わいは乗ってきているが、全体的に軟口蓋や舌のサイドに逃げるイメージ。ポテンシャルが高く、力の蓄えがあるので、未だ少し暴れてしまうのだろう。今少しバランスが整うのを待つことをお勧めする。間もなく開花する予感。(上野)					
	酸味とウマ甘みの融合バランスが良い。スパイシーで、ターメリックやライムやマイヤーレモンや八朔の香り。ミルキーな香り、ゆりの花の香り、キャラメルやヴァニラモカの香りもある。味わいは、甘やかなタッチに隠れた強さの持続性が長い。香りにもあったモカ的な特徴がさらに続く。(中本)					
	もっともゴージャスで艶のある香味。オイリーで滑らかな香りと肉感のある旨味。柑橘の皮のような苦味。オリエンタルな雰囲気。ホットな刺激がある。酸や甘味が調和。骨格がしっかりしている。飲み頃だが、まだ熟成に耐えるか。(畑山)					

# 品質評価

	きき酒による評価	未熟		適熟		過熟
2013	<p>かすかに黄金色を帯びた、透明感のある色調。クリーミーでバター(コクや粘質性)、パンの香り。白桃、新鮮なペッパーや生姜に加え、塩っぱい香りもある。非常にバランスに長けており、フィネスに富む。がっしりしたストラクチャーと共に、水と米味が上品に調和したデリケートな味わいを併せもつ見事なバランス。素晴らしい緊張感があり、ゴージャスな日本酒。まだ寝かせるべき。(アドリアース)</p>					
	<p>凝縮感がある。(徳岡)</p>					
	<p>熟れた香りは漂えるイメージ。立ち上る香りや閉じた香りと異なり、極めてニュートラル。何かが突出して主張することなく、非常にバランスの良さを感じる。飲料としての在り方はこうであってほしい。純米大吟醸の熟成という言葉が誠相応しい。全てにおいて出しゃばる事なく、といて絶妙な甘味、旨味、渋味、酸味をバランス良く持ち合わせた逸品。飲み方は是非とも常温で。冷やしてしまう事によってこのお酒の良さが隠れてしまわぬように、すっぴんを味わっていただきたい。飲み込んだのちに鼻孔を擦るもどり香が心地良い。余韻の長さが次の一口を誘う。(上野)</p>			アド	徳岡 上野 中本 畑山	
	<p>1クラス上の強さと上質なテクスチャー。香りのレンジが広く、強い香りを立ち上げる。明確な香りと熟成香が織り成す複雑性が混然一体となっていて、スターフルーツやキウイフルーツを食べる時の種と果肉が合わさるような感じ。コットンキャンディー、ビターチョコレート、ノアゼット、水仙の香りもある。口に含んだ瞬間に強さからくる辛口な印象と、それを包み込み広がる丸いボディーがグラנקリュー。溶け込んだ味覚要素が緻密に融合して、それでいて残り香は、青竹のようなすがすがしさと、ナッツ類とミネラル感を合わせ持ち、複雑でいて長い。(中本)</p>					
	<p>華やかな赤い果実のような香りから始まり、パッションを感じさせる南国的なムード。その中にコメの香りが漂う。少し焦げたような味わいをベースに柔らかい甘みと、引き締めるような酸味が後を追って最後に渋みで終息する。飲み頃。もしかしたらもう少し熟成に耐える。(畑山)</p>					
2012	<p>かすかに黄金色を帯びた、透明感のある色調。熟成第二段階にあり、サードアロマも感じられる。クルミワインやホワイトマッシュルームのようなタッチもある。砕いたナッツやカルダモンの甘やかな香り。トリュフのニュアンスも感じられる。既に酸化熟成した味わいがあり、シナモン、バニラを想わせる甘いスパイスに、“モノイ”のようなトロピカルフラワー。非常にデリケートな酒質。美しいバランス。現在が飲み頃。(アドリアース)</p>					
	<p>スッキリ。キレが良い。軽快。(徳岡)</p>					
	<p>香りから熟成感を覚える。味に垂れとまでは言えないが、やや過熟気味を感じる。熟れたお酒をお好みの方であれば、お爛で飲むことをお勧めしたい。但し、この後に必ずや訪れるだろう次のピークまで待っても良いかもしれない。若しくはこのお酒を購入した後、温度を変えて自宅で熟成させることにも可能性を感じる。(上野)</p>			アド 徳岡	上野 中本 畑山	
	<p>ややまったりとした感じ。爽やかさと奥深さを表現する立体的で濃潤なイメージが、香りから伝わってくる。爽やかなオレンジやココナッツミルク、キナの樹皮の香、リュウゼツラン、丁子や、杉の木、クレープを焼いた時の香りも感じる。味わいは、粘性と切れの良さが共存している。みずみずしい酸味と旨味が重なり、ペトロール的なミネラルの香りとクリーミーさが出ている。塩味を伴うドライな印象。(中本)</p>					
	<p>トップから熟成香、徐々に老香が強くなる。葉巻のような、スモーキーなベースの中に、ベリージャムのような華やかな香りや、シロップやシナモンの香りも感じられ複雑で官能的。アタックのざらついた酸味は野性味を感じさせ、ドライな鼻奥の余韻が男性的なイメージを残す。(畑山)</p>					