

＊ ＊ 本格焼酎「どくだみの姫」新発売のご案内 ＊ ＊

この度、あたらしや株式会社は本格焼酎「どくだみの姫」を発売することとなりました。
「どくだみの姫」の原料となるドクダミは太陽光のパネル下で栽培されたものです。
徳島県阿波市の圃場で無農薬で大切に育てられております。
古来から民間治療で重宝されてきたドクダミを六次産業化の主役に抜擢し、製品化に向けて試作を繰り返し、この「姫」が誕生いたしました。

弊社は太陽光発電事業者です。製造設備も、酒造免許も持っておりません。
六次産業化では原料加工から製品製造・梱包に至るまで全ての工を外部委託とします。
製造は静岡県富士宮市、富士正酒造合資会社様に委託しました。ドクダミを焼酎にしたいという、恐らく日本で初めての申し出に真剣に向かい合ってください、試行錯誤を繰り返し、時には驚くような提案もいただきながら共に歩んで参りました。

弊社は全国の耕作放棄地を買い取りさせていただき、営農型太陽光発電事業を行っております。放棄された農地を再び作物が育つ農地へと、次世代に農地のまま残せるように、それが私共の大きな夢であり、チャレンジであり、ミッションです。

畑のドクダミが製品となる過程を目の当たりにして、営農と六次産業化という道のは決して平坦ではないけれど、でも大きな意義のあること、これからも一層の努力をしていこう、社員一同想いを新たに次のステージへ一歩を踏み出しました。

本日、「どくだみの姫」を皆様にお披露目できます機会をいただき誠に有難うございました。この日を迎えることができ、事業に携わってくださった全ての皆様に深く感謝申し上げます。

令和4年10月25日
あたらしや株式会社

■富士正酒造合資会社について

富士山に一番近い酒蔵です。

富士正酒造は慶応2年（1866年）創業。

創業から146年、静岡県富士宮市上野の地で酒造りを行ってまいりました。

2012年、藤さんのふもと朝霧高原にその地を移転。

標高900mの朝霧高原、富士山の湧水をより品質よく使用できるこの地に移転することは7代目から受け継がれた想いの一つでもありました。

富士山周辺でもとりわけ空気がよく水が綺麗で風光明媚なこの地は、標高が高いことから空気中の雑菌が少なく、

酒が素直に育ちやすい環境でもあります。

これからも私たちは恵まれた自然環境のこの地で、造り手の想いを込めた酒造りを行ってまいります。

富士正酒造合資会社あさぎり蔵

〒418-0101 静岡県富士宮市根原 450-1 TEL0544-52-0312 fax0544-52-0314

✉ order@fujimasa-sake.com

■本格焼酎 どくだみの姫

特定名称：単式蒸留焼酎

原料：どくだみ、米こうじ

アルコール分：20度

酵母：NEW-5（主に日本酒に使用する静岡県開発の酵母）

ドクダミ：製造 520L に対して 80キログラムのどくだみを使用

720ml 換算約 720本 1本あたり約 110g のドクダミエキスが入っています

弊社では156年の日本酒づくりのノウハウを活かし、酒米の風味、美味しさを引き出す伝統技術をどくだみに変えて日本で初めての「どくだみ焼酎」を造りました。

どくだみが本来持っている香りや味わいを120%引き出すため、日本酒造りで培った技術を継承し丁寧に「発酵」を行います。

米こうじに日本酒で使われる酵母と富士山の伏流水である仕込水を入れ、一次もろみを作ります。

発酵し始めたら主原料である破碎された「どくだみ」をタンクへ加え、更に仕込み水を追加し二次もろみを作ります。

そのもろみを低温（減圧）で蒸留し、どくだみ焼酎ができあがります。

焼酎の蒸留方法として「連続式蒸留」と「単式蒸留」がありますが、弊社では一回のみの「単式蒸留」方法を採用しております。

連続式ですと一度の蒸留で連続して何度も蒸留できるため、アルコール度数の高い焼酎が製造できますが、その分香りや味わいが薄くなってしまいます。

弊社では「単式」と一回のみの蒸留となりますので、香りや素材の風味を残したままの蒸留が可能となります。

さらに「常圧」「減圧」とある中の「減圧」蒸留となっております。

常圧蒸留ですと、そのままの気圧で蒸留を行うため、味わいがしっかりした焼酎が出来上がります。

減圧蒸留は気圧を下げて低温で行う蒸留方法で、低い温度で沸騰させるため、スッキリした軽やかな呑み口の焼酎が出来上がります。

富士山の麓、標高 900m にある弊社ではもともとの気圧も平地に比べて低いのですが、減圧蒸留では更に低い沸点で蒸留を行います。

今回のどくだみ焼酎でいいますと、香りはとてもフルーティ、どくだみ様の香りでありながら呑み口はすっきりといただけます。

できたての焼酎は格別ですが、焼酎はアルコール分が高いのでゆっくり寝かせてこそ、その味わいが引き立つことがあります。

今回のどくだみ焼酎は生まれたてそのものでしたが、半年、1 年後のお姫様の姿もまた楽しみです。