

2026年度 新政酒造特別頒布会

素晴らしき酒米の世界Ⅲ

The Wonderful World of Sake Rice

MAY | 5月

コスモス Cosmos ～改良信交～（樽酒 Ver.）
アッシュ Ash ～亀の尾～（低精白80%磨き Ver.）

JUNE | 6月

ヴァイリアン Viridian ～美郷錦～（火入にごり酒 Ver.）
エクリュ Ecu ～酒こまち～（生酒 Ver.）

JULY | 7月

タンジェリン Tangerine ～フクノハナ～（クリアスパーク Ver.）
アース Earth ～陸羽132号～（うすにごりスパーク Ver.）

ARAMASA Co., Ltd.

6-2-35 Omachi, Akita City, Akita 010-0921 Japan

TEL: 018-823-6407

FAX: 018-864-4407

Email: info@aramasa.jp

www.aramasa.jp

For sale in Japan only

2026年度 新政酒造特別頒布会

Colors

素晴らしき酒米の世界Ⅲ

The Wonderful World of Sake Rice



Made in Akita, Japan.

Produced by

新政

JUNE
6月

素晴らしき酒米の世界Ⅲ

The Wonderful World of Sake Rice

美郷錦

「美郷錦」は、とらえどころのない不思議な酒米であるというのが素直な印象です。「山田錦」と「美山錦」という、まったく性格の異なる米を交配して生まれた品種だからではないかなと、筆者は想像しています。溶解性が良く、おおらかな体格の酒が生まれる「山田錦」と、溶けにくく鋭角的な渋みが特徴の「美山錦」。この相反する特徴がランダムに現れてくる、そんな印象があります。

そんな造り手泣かせの「美郷錦」を用いた本作品は、珍しい「火入れにぎりバージョン」です。さて、地酒市場で人気の「にぎり酒」は、いずれも寒冷な時期に「生酒」でリリースされるものが大半です。これは、にぎり酒を火入れすると特有の異臭が生じることが多いからなのです。濃厚なにぎり酒には、それだけ多くの酵母が含まれていますが、こうした微生物たちが加熱殺菌されることでオフフレーバーが生じてしまいます。このため、濃厚な本格にぎり酒は、新酒の出る冬の一時期的み、加熱を伴わない生酒でリリースされるのが常なのです。

しかしながら、我々はより長期間の保存に耐えうよう、火入れタイプの「にぎり酒」にトライしてみることにしました。貴醸酒のアプローチから開発した実験的な手法を用いて、オフフレーバーがほぼ発生しないものを目指して造っております。これは、今後もブラッシュアップしていきたい分野です。



生誕年〔登録年〕
2002年(平成14年)



生誕地〔登録県〕
秋田県



平均収量
約4.5～6俵/反



新政酒造における
主要栽培地
秋田市河辺地区



使用される銘柄
ヴィリジアン



生誕年〔登録年〕
2004年(平成16年)



生誕地〔登録県〕
秋田県



平均収量
約7俵/反



新政酒造における
主要栽培地
秋田市河辺地区



使用される銘柄
エクリュ、亜麻猫、
涅槃龜、天蛙、
異端教祖株式会社

「酒こまち」は、秋田が誇る最強酒米として知られる品種であり、北国の雪融け水さながらのクリアな味わいが魅力です。当蔵の酒は半分以上がこの品種から造られており、まさに「新政」の酒質の基調をなす重要な酒米と言えます。

そして本作品は、「酒こまち」を使ったエクリュの生酒版です。“Colors”シリーズは、本来すべて火入れ酒ですので、「生酒」はありません。これは“Colors”のコンセプトが「酒米の飲み比べ」であるためです。加熱殺菌した酒は、生酒のようなフレッシュさや臨場感には欠けるものの、酒を変質させる微生物や酵素が破壊されており、造り手が目指した味わいがそのまま固定されます。このため、酒米ごとの味わいの違いがわかりやすくなるのです。一方で、「No.6」のような生酒は、非加熱であるがゆえに、時間の経過とともに香味が刻々と変化してゆきます。そして最終的には、いかなる原料米・精米歩合の酒であっても、強い「生老ね香」を伴う濃厚甘口な味わいへと収斂していくのです。

本作品は、生酒特有のオフフレーバーなどを抑えながら、火入れ殺菌した酒に肉薄するような耐久性がある生酒が得られないかと試みた実験作です。このため、生酒としては比較的長期間の育成も可能だと思います。冷蔵保管で、お好きなタイミングでお飲みください。

酒こまち

ヴィリジアン

天鵞絨 Viridian 美郷錦（火入にぎり酒 Ver.）

世代	第13世代（初出2014年）
精米歩合	55%
アルコール度数	13度
酸度	2.2
日本酒度	-12
アミノ酸度	0.8
飲用推奨温度	5～10℃
飲用推奨酒器	ぐい呑みなど
飲用推奨時期	2026年6月～2027年12月（冷蔵保管の場合）



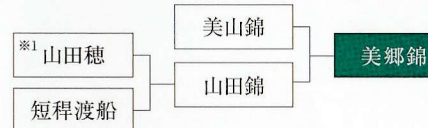
エクリュ

生成 Ecru 酒こまち（生酒 Ver.）

世代	第13世代（初出2014年）
精米歩合	65%
アルコール度数	13度
酸度	2.6
日本酒度	-10
アミノ酸度	0.7
飲用推奨温度	5～10℃
飲用推奨酒器	細身の磁器やグラスなど
飲用推奨時期	2026年6月～不明



美郷錦の系譜



※1）純系淘汰選抜
（集団から有望個体の選抜と増殖で優良品種を育成する育種法）

酒こまちの系譜



※1）「亀の尾」の血筋