

<エキナカ初醸造> 東京駅酒造場「どぶろく」発売のお知らせ

全国各地の酒蔵から厳選した日本酒、焼酎、ワインを販売する株式会社はせがわ酒店（本社：東京都千代田区）は、JR 東日本東京駅構内にあるエキナカ商業施設「グランスタ東京」内の「はせがわ酒店」に併設する「東京駅酒造場」にて初醸造となる「どぶろく」を2020年9月1日（火）に発売します。これは、小売店として初めて清酒・その他の醸造酒・リキュールの酒類製造免許を新規取得したはせがわ酒店が取り組む世界でも例を見ないエキナカでの醸造事業の第一弾となります。



【商品情報】東京駅酒造場 初醸造「どぶろく」

原料米：兵庫県産 特等 山田錦

精米歩合：60%

アルコール度数：7%

発酵期間：約25日間

洗米→蒸米→製麴→発酵→瓶詰のすべての工程を東京駅酒造場で行った初醸造のどぶろくです。

◆「どぶろく」は、米と水、そして米麴で造るお酒です。

どぶろくの歴史は稲作とほぼ同起源であるといわれるほど長く、古来より、収穫した米を神に捧げる際に一緒にどぶろくを供え、五穀豊穡を祈願したと言われていました。

「濁ったお酒」として混同されやすい「どぶろく」と「にごり酒」、見た目は似ていますが、酒税法ではにごり酒は「清酒」、どぶろくは「その他の醸造酒」に分類されます。そのポイントとなるのは最終工程である「濾過をしているかどうか」。にごり酒は粗く濾しますが、どぶろくは濾しません。

◆「どぶろく」は、酵母が生きているお酒です。

米と水、米麴を発酵させ、もろみを濾さないどぶろくは、米の甘さや香り、ぴちぴちとした口当たりと酸味が特徴です。酵母が生きているため、瓶内にて(醗酵過程で発生した自然由来の)ガスが出てきます。中身が噴出す場合がありますので、必ず冷蔵庫で保管し開栓時は注意してください。

はせがわ酒店 グランスタ東京店での販売(小売)

「どぶろく 火入れ」 2020年9月1日10:00より販売(当面の間は、1日60本限定)

予定販売価格：300ml / 1,200円(税込1,320円)

テイastingバーでの提供

「どぶろく 生」 2020年9月1日10:00より提供(当面の間は、1日20杯限定)

予定提供価格：90ml / 500円(税込550円)

※同一商品ですが、小売販売は火入れ、バーでは生での提供となります。

東京駅酒造場 – TOKYO STATION SAKE BREWERY

2020年8月3日オープン。これまで新規の取得が非常に難しいとされていた清酒製造免許を含め、その他の醸造酒・リキュールの3つの酒類製造免許を新規取得。世界でも例を見ないエキナカで、洗米→蒸米→製麴→発酵→瓶詰までのすべての酒造りの工程を22.8㎡のコンパクトな施設内で行うことが可能です。現在までに「桃どぶろく」、そして今回が初醸造となる「どぶろく」、秋以降には「清酒」の醸造も予定しています。