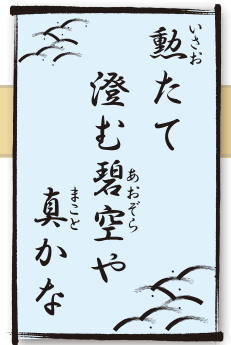


もっと! 地酒の会

第3回定例会

日本酒提供元 くん ぺき 勲碧酒造株式会社

昔ながらの手造りで醸す、尾張江南の旨い地酒



蔵元概要

福神正宗→大乘→昭和51年金沢市長橋晴彦先生に大自然の恵みを受けて生まれる日本酒に相応しい銘として「勲碧(くんぺき)」と命名していただき現在に至ります。

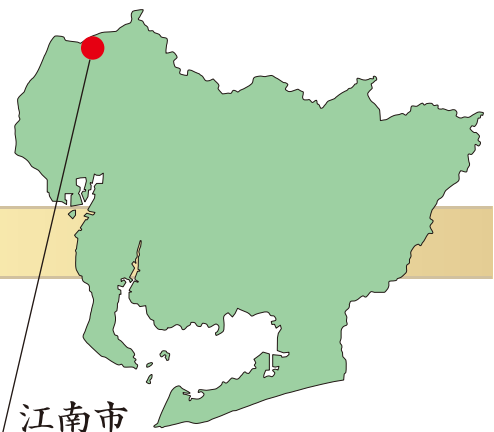
会社名	勲碧酒造株式会社
住所	愛知県江南市小折本町柳橋88番地
TEL	0587-56-2138
FAX	0587-56-2139
社長	村瀬公康(社長兼杜氏・現在四代目)
創業	大正四年(1915年)



酒造りの歴史



創業以来、越後杜氏を迎え酒造りをしてきたが、平成11年その年まで親子2代で杜氏を務めていただいていた高倉一郎杜氏の引退を受け、当時愛知県では初めて蔵元自ら杜氏を務めるようになり現在に至ります。



江南市

知県尾張地方の北端の市町村の一つで、岐阜県との県境となる木曾川の南に面している。江戸中期に始まった養蚕で栄え、現在は工業が盛ん。カーテンの生産日本一。

仕込水と酵母にこだわる

仕込水と酵母にこだわる蔵元。水は地下100メートルより汲み上げた木曾川伏流水を、いっさい加工せず自然のままに使用。勲碧酒造の特長を醸し出す根幹になっています。酵母は、控えめな奥行きのある香りと、深い味わいを醸し出す10号酵母にこだわり、昔ながらの手造りで醸します。

地酒紹介

純米大吟醸 杜氏渾身ノ酒 しゅわしゅわ

商 品 名	純米大吟醸 杜氏渾身ノ酒 しゅわしゅわ
容 量	720ml
原 料 米	山田錦 精米歩合40%
日 本 酒 度	+2
酸 度	1.3
アミノ酸度	1.1
アルコール度数	16.5度
レポート	勲碧の最上級酒で活性にごりを造りました。本当に食欲を誘う味わいです。



純米吟醸 桜酵母 五条川桜 あらばしり

商 品 名	純米吟醸 桜酵母 五条川桜 あらばしり
容 量	720ml
原 料 米	山田錦 精米歩合 60%(麴米55%)
日 本 酒 度	±0
酸 度	1.3
アミノ酸度	1.8
アルコール度数	17.5度
レポート	奇跡の酵母 桜酵母五条川桜で醸した純米吟醸。気品のある香りがあり、旨味も十分です。



本醸造 寒造り 無濾過生原酒

商 品 名	本醸造 寒造り 無濾過生原酒
容 量	1800ml・720ml
原 料 米	日本晴れ(約9割) 精米歩合65%
日 本 酒 度	+4.5
酸 度	1.1
アミノ酸度	1.0
アルコール度数	18.5度
レポート	少量仕込の良さが良く現れた吟醸を思わせる味わいです。色々な物に合うタイプのお酒です。



ははそはの あいちのかおり 特別純米酒

商 品 名	ははそはの あいちのかおり 特別純米酒
容 量	1800ml・720ml
原 料 米	江南市産あいちのかおり 精米歩合60%
日 本 酒 度	+4
酸 度	1.8
アミノ酸度	2.5
アルコール度数	17.2度
レポート	勲碧の中で最近人気が高いお酒で、香りと味わいの深さが特長です。



純米大吟醸 山田錦 無濾過生原酒

商 品 名	純米大吟醸 山田錦 無濾過生原酒
容 量	1800ml・720ml
原 料 米	山田錦 精米歩合50%
日 本 酒 度	+2.5
酸 度	1.4
アミノ酸度	0.9
アルコール度数	16.5度
レポート	10号酵母らしい控えめで奥行きのある香りの味わい。一番勲碧らしいお酒では?



純米原酒 氷温熟成酒

商 品 名	氷温熟成酒 純米原酒
容 量	1800ml・720ml
原 料 米	あいちのかおり7割 山田錦3割 精米歩合60%
日 本 酒 度	+3
酸 度	1.4
アミノ酸度	1.8
アルコール度数	17.2度
レポート	生貯蔵酒タイプです。勲碧で一番人気のお酒です。燗もおいしい万能タイプです。

