



# 日本酒の概念を覆す



三芳菊

三芳菊酒造 [徳島県]

2016年(平成28年)  
28年 8月

No.0016

# 三芳菊

徳島県

大分初上陸。超個性的酒質。  
まるで果実のような味わい。

明治二十二年創業の三芳菊(みよしきく)酒造。三芳菊の名称は、「その香り芳しく、その色淡く、その味美しきを以って三芳菊」と銘名されました。

四大河川の中央に位置する阿波池田は、日本三大河川のひとつ吉野川の上流で、北は阿讃の山並。南は剣山山系の連峰にいだかれた、酒造りに最適の寒冷な地であります。

蔵元杜氏である馬宮亮一郎さんは東京の一般大学を卒業後、レコード店に就職。蔵を継ぐつもりは無かったそうですが、実家が『酒造りを止める』という話が持ち上がったため、平成四年に三芳菊酒造に入社。

伝統だけにとらわれず、柔軟かつ革新的な発想で常に挑戦を続ける馬宮さんのお酒は、数多くのファンを魅了しています。

口に含んだ瞬間に突き抜ける衝撃

『ワイルドサイドを歩け』その言葉通り日本酒の概念を覆す、異端児的な味わい。

日本酒を普段飲まない方にも飲んでいただけるように「アルコール感を感じさせない日本酒」がコンセプトになっています。

独自で開発した徳島酵母を使用し、比較的高い温度、短い日数で造られています。

これは従来の吟醸造りとは全く逆の方法で、低温発酵が鉄則の吟醸造りを極端な高温で仕込むことで「麴」を溶かし、「酸度」を引き上げています。徳島酵母は香気生成量が多く、乳酸よりもリンゴ酸やコハク酸が多く生成されるので甘酸っぱく、ジュシーでまるで白ワインのような日本酒となります。

定番	定番	定番
三芳菊	三芳菊	三芳菊
袋吊り雫酒	ワイルドサイド	純米吟醸 無濾過生原酒
等外山田錦	雄町	阿波山田錦
精米歩合 65	精米歩合 60	70%:60%
酒度 ±0	酒度 -5.0	酒度 -7.0
酸度 1.8	酸度 2.0	酸度 2.1
1800ml	1800ml	1800ml
¥2,500	¥2,800	¥2,800
720ml	720ml	720ml
¥1,300	¥1,550	¥1,550
キュートなラベルです	まるでパインジュース	鮮烈で個性的かつ芳醇 甘味と酸味の調和が◎ グラマラスジュシー 雄町のふくらみと甘み