こだわりの新酒が完成

宍粟の老松酒造

老松酒造が完成させた新酒。今年は新たににごり酒を手掛けた＝宍粟市山崎町山崎

創業246年の老舗の造り酒屋「老松酒造」（宍粟市山崎町山崎）が、今年の新酒を完成させた。同店で初めてとなる「にごり酒」と「しぼりたて純米酒 沙月（さつき）」が既に店頭に並んでいるほか、19日には「しぼりたて原酒」も発売される。

米の粒子「おり」が多く残る「にごり酒」は、愛好家の要望に応えた新商品。追求したのはうま味と口当たりの両立といい、丹波杜氏（とうじ）の川田亨さん（50）は「米をできるだけ細かくしたので口の中でざらつかず、飲みやすい。納得の新酒」と胸を張る。

「しぼりたて純米酒 沙月」はすっきりした辛口が特長。甘さと濃い飲み口を求めるなら「しぼりたて原酒」がお勧めという。

いずれも「火入れ」と呼ばれる加熱処理をせず、生酒の味と香りにこだわったという。原酒には、来年の干支（えと）・未（ひつじ）をあしらった正月用ラベルも用意した。

価格は税込みで、にごり酒＝720ミリリットル1320円▽沙月＝同1500円▽原酒＝同1320円、一升2140円。老松酒造☎0790・62・2345

（鈴木雅之）