

立春朝搾りとは



「杜氏泣かせの酒」

「立春朝搾り」は搾りあがり「立春の日」と決まっているため、できあがり早すぎたり、遅くなったりしないよう、その年ごとの米質や気候の変化を察知し、完璧な管理と微妙な調整が必要となります。「大吟醸より難しい」という、杜氏の技量が問われる難しいお酒づくりから「立春朝搾り」は誕生します。



「縁起酒」

蔵元・酒販店さん総出の出荷作業の合間には、近隣の神社の神主さんによるお祓いが行われます。

お酒を造る人・届ける人・飲む人……〈立春朝搾り〉に関わるすべての人の無病息災、家内安全、商売繁盛を祈願。皆さまに幸多かれと、穢れのない新酒をお届けします。



「繋がるお酒」

蔵元がお客様の笑顔思い浮かべながら仕込んだ「立春朝搾り」を、地域の酒販店が早朝より蔵元に出向き、出荷作業、お祓いを済ませ、ご予約分を車に積み込み、お客様のもとにお届けします。「立春朝搾り」は蔵元、酒販店、そしてお客様を繋ぎ、さらにおいしい笑顔と新しい春を運びます。



日本名門酒会
JAPAN PRESTIGE SAKE ASSOCIATION

立春の日だけの特別なお酒。

2月4日は立春。二十四節気の正月節「春」が始まる日。一年でもっとも寒い時期ですが、梅がほころび始めるなど、この日から寒さも和らぎ、日射しも伸びていきます。

「立春朝搾り」とは、立春の朝に搾ったお酒。『立春の朝に搾り、その日のうちにお客様にお届けする』お酒です。蔵元さんが立春の日に、お酒が一番良い状態になるように仕込み、苦勞を重ねて仕上げた逸品です。酒屋さんが蔵元に出かけ、搾りたてのお酒に自らラベルを貼り、神主さんのお祓いをうけ、その日のうちにお客様へお届けします。まさに立春の日だけのお酒です。