

Selected by

Justin Potts

ジャスティン・ポッツさん



グラス 600円 一合 1,000円

■ にいだしぜんしゅ

仁井田本家 (福島県郡山市)

純米 しぼり生

仁井田本家のしぜんしゅブランド。農薬・化学肥料を一切使わず栽培した酒米（自然米と呼んでいる）と、山間より湧き出る阿武隈山系の伏流水を使い、蔵に伝わる独特の四段仕込みで醸し、じっくりと熟成させた純米酒です。日本酒の自然のままの琥珀色をしたお酒で、米本来の旨味と、とろりとした比類ないコクを堪能できる。

■ 風の森 Alpha Type 1

油長酒造 (奈良県御所市)

純米 生

日本人が日本酒をもっと楽しめる日本酒へ。従来の風の森よりアルコール分を14%と低く設定しながらも、味わいのボリューム感、果実感を損なわないように醸造。このお酒が日本酒の世界への扉となるよう、日本酒の多様性への扉となるようにとの願いが込められている。

■ 木戸泉 アフス オリジナルタンク

木戸泉酒蔵 (千葉県いすみ市)

高温山廃純米 生

昭和46年から取り組んできた高温山廃一段仕込み。米の甘味と乳酸発酵由来のキュートな酸味が特徴的。＜酒販店のいまでや別誂オリジナルタンク＞

■ 玉櫻 純米とろとろにごり酒

玉櫻酒蔵 (島根県邑智郡)

純米にごり (火入れ)

醪のたっぷり入った甘酸っぱい純米のにごり酒。毎年、造りの始めに仕込む一号醪のお酒。「甘酸っぱくて、後味のすっきりとしたにごり酒」を目指して仕込んでいる。そのまま飲まれても良いが、夏場は炭酸割り、冬場は燗がおすすめ。

ジャスティン・ポッツさん

シアトル生まれ。メディア、コンテンツパブリッシング、PR、国際ビジネス展開やブランディングなど、多岐にわたった活動している中、「株式会社ウマリ」に入社となり、「丸の内朝大学」、「にっぽんトラベルレストラン」、日本国立公園トラベル「Japan National Park Expedition」など、食や観光を中心とした日本各地のプロジェクトデザインを手がけていた。酒匠、利き酒師の資格を持ち、2015年より冬場は木戸泉酒造の蔵人としてお酒作り、農的な暮らしを実践する「ブラウズフィールド」にて古民家プロジェクトの管理・運営。2017年「株式会社JAPAN CRAFT SAKE COMPANY」の一員となり、日本酒の価値を上げていくプロジェクト開発を中心に動いている。

Selected by

Justin Potts

ジャスティン・ポッツさん



- **白隠正宗** (はくいんまさむね) 高嶋酒蔵 (静岡県沼津市)
生酏ブレンド
白隠正宗の4種類の生もとをブレンドしたお酒です。純米 誉富士、純米 愛国、純米吟醸 雄町、純米大吟醸 誉富士。生一本では出せない複雑で深みのある味わいが特徴。

- **杉錦** (すぎにしき) 杉井酒蔵 (静岡県藤枝市)
山廃純米原酒十年古酒
シャープなキャラメル香、10年の熟成感はとともきれいに出ているが、原酒由来のアルコールの若々しい強さが後から押し寄せる。多少の加水で表情を変えてくるので2度美味しい。

- **奥播磨 深山霽月** (みやませいげつ) 下村酒造店 (兵庫県姫路市)
純米吟醸無濾過生原酒 27BY
奥播磨の酒造りは5人の蔵人によって醸されている。代々伝わる「手造りに秀でる技はなし」の家訓を守り、機械化・大量生産を一切行わず、手造りによる伝統の酒造りを丁寧に守り続ける。酒造りの自然の理に背くことなく、蔵人の情熱と手間ひまをかけて醸す手造りの酒であり、また最も自然体に近い酒造り法である。