

稲ロゴラベルシリーズ コンセプトブック 株式会社 辻本店

«雄町»をもっと楽しく。稲口ゴラベルのコンセプト

《雄町》をもっと楽しく。 日本酒をもっと手軽に。 ライトユーザーに訴求する **ックラフト感**》 で表現。

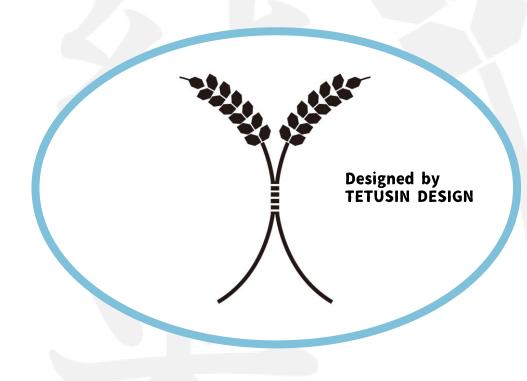
《雄町》は全国で《偏愛》といえるほどのファン(=オマチスト)が多い酒米です。

しかし何かとマニアックになってしまうのが日本酒… 《全量雄町蔵》としてすべての日本酒を酒米・雄町でつくる辻本店の願いは、

«雄町»の魅力をわかりやすく、もっと気軽に楽しんでもらいたい。

そんな思いから、クラフト感をキーワードに生まれたのが稲ロゴシリーズです。

«雄町»をもっと楽しく。稲口ゴラベルの由来



《雄町》とは? たった2本の稲から広まった、 日本でいちばん歴史ある酒米です。

この歴史をモチーフに、 **銘柄**ではなくシンプルな**ロゴ**として**2本の稲** をあしらいました。

«雄町»をもっと詳しく知りたい方へ→

1859年(安政6年)、備前国上道郡高島村字雄町の篤農家、岸本甚造氏が鳥取県の伯耆大山を参拝した帰路で背丈の高い2本の稲穂を見つけ、持ち帰って栽培したのが始まりとされている。当初は「二本草」と呼ばれていたが、育成地の名称から「雄町」と呼ばれるようになる。日本最古の混血のない原生種である雄町は、その優れた酒米としての特性から新品種開発のための交配種として知られる。雄町の血統が受け継がれる酒米としては、国内の作付け面積1位である「山田錦」、2位の「五百万石」などに受け継がれる。醸造用玄米として登録されている約120種の内、その多くが雄町を祖先に持つと言われる。

«雄町»をもっと楽しく。稲口ゴラベル ラインナップ



稲口ゴラベル「彩 雄町65

原料米:岡山県産雄町100%

精米歩合:65% タイプ:純米酒

内容量:500ml

希望小売価格(税別):1,000円

稲口ゴラベルシリーズの定番となる第1弾は、雄町 ならではの旨味と酸味とのバランスが絶妙なスタ ンダード純米酒。長期低温熟成することで、丸み を帯びた上品さも醸し出しています。



原料米:岡山県産雄町100%

精米歩合:50%

タイプ:純米大吟醸規格普通酒

(等外米使用のため)

内容量:500ml

希望小売価格(税別):1,200円

数量限定リリースの第2弾は、香り華やかに仕上げ た逸品。贅沢に磨き上げられた雄町の透明感と上 質さがダイレクトに感じられます。等外米(規格外) の使用は、持続可能な地元の農業を支えるための 取り組みでもあります。

«雄町»をもっと楽しく。雄町の味わいの特徴

原生種ゆえのワイルドさ

グラマラス なボディ感

熟成を経て開く旨味

幅のある

甘味の ぶくよかな ボリューム感 円み

辻本店ではこれら雄町に共通するポテンシャルを引き出し、様々な味わいとして**多角的**に表現します。冷やしてワイングラスで楽しむような**モダン**なタイプ、

燗酒にもおすすめなクラシックなタイプなど。すべて雄町だけで表現する辻本店だからこそ、お気に入りの味わいが見つかるはずです。

辻本店のご紹介



岡山県初の女性杜氏 辻 麻衣子がすべての日本酒を 酒米・雄町で醸す。



フジテレビ系全国ネット「セブンルール」に出演しました。

1804年創業。7代目蔵元である弟の辻 総一郎とともに、姉の麻衣子が杜氏として酒造りを行う。 辻本店の酒造りの要となる原料は、岡山県が誇る酒米の高級品種«雄町»。令和元年より«全量雄町化»を宣言し、すべての日本酒を雄町でつくる酒蔵を目指し邁進する。数多くのアクションのひとつとして、酒米生産者と共に最高峰の酒米、最高峰の日本酒に挑戦する«特上雄町プロジェクト»を開始。持続可能な酒造りを目指し等外雄町(規格外)の使用も推進。