

若蔵 WAKAZO KURA Challenge

「若い世代に日本酒の魅力を伝えたい！」と、過去8年間で毎年新たなコンセプトのもと、酒質やデザインを変更しながら日本酒の美味しさや面白さなど提案してまいりました。

純米酒 若蔵 2025 Limited Blend



9年目を迎えた「若蔵2024」の挑戦 ～アッサンブラージュ～

今回、2025年の挑戦酒として採用したのは、**ワインでは伝統的な「アッサンブラージュ」という技法**。
この技法は、**異なる原酒同士をブレンドし、掛け合せでしか生まれない複雑な味わいや香りを表現**することが出来ます。

アッサンブラージュを本格的に検討し始めたのは、遡ること4年前(2021年)。
毎年違った味わいや酒質の日本酒に挑戦し続けている中で、何か面白い醸造方法はないかとメンバーで調べていたところ、たまたま見つけたのが始まりでした。

その時は「違うお酒をブレンドする製法もあるのか」という程度の認識でしたが、翌年(2022年)、若蔵の過去作で人気だった『純米酒 若蔵 ワイン酵母仕込み(2021年新作)』の毎年数量限定販売と、『純米酒 若蔵 BLACK(2019年新作)』のレギュラー化が決まったことをきっかけに、アッサンブラージュを若蔵でも挑戦してみよう！という流れになりました。

■掛け合わせた日本酒の紹介

①純米吟醸酒 若蔵BLACK(酒米:吟風55%精米)

お洒落でカッコいい30代男性をテーマに、ちょっと大人な魅力と上品さを求め、突き抜けた香りと余韻を表現した辛口酒。

②純米酒 若蔵 ワイン酵母仕込み(酒米:彗星60%精米)

高砂酒造としても当時初の試みだったワイン酵母の日本酒。
白ワインを感じさせる優しい甘みと酸とのバランスが良く、
日本酒が苦手な方にも飲みやすく仕上げました。



アッサンブラージュは、**混ぜ合わせるそれぞれのお酒の良さ(個性)を生かしつつ、新たな商品として唯一無二の味わいを引き出すのが重要**です。

調合比率などを研究・実験を繰り返して緻密な調整を続けた結果、
“ワイン酵母ならではの香りと酸味”そして“若蔵BLACKの特徴である凛としたキレのある辛口の旨味”が掛け合わされることで生まれた、
唯一無二の個性ある味わいとなりました。

