# 若蔵 WAKAZO KURA Challenge

「若い世代に日本酒の魅力を伝えたい！」と過去 9 年間で毎年新たなコンセプトを考え
日本酒の多様性を生かした酒造りを通して「日本酒を飲んでみたい！」と
興味を持ってもらえるよう商品開発を進め、 提案してまいりました。

# 若蔵 紅茶梅酒

## 10年目の挑戦酒 ～日本酒ベースの紅茶梅酒～

今年で10年目の節目となり、「もっと身近に気軽に日本酒を味わってもらえる方法はないだろうか？」とメンバーで話し合う中で、近年、若い世代を中心に果実酒や梅酒などのリキュール人気が高く、弊社でも注力し取り組んでいる【日本酒ベースのリキュール】に、若蔵として初めて挑戦することにいたしました。
そして今、≪第3次紅茶ブーム≫の到来や、若い世代で増加している≪ヌン活（アフタヌーンティー）≫の広がりなどで注目度の高い【紅茶】に着目し、全国的にも珍しい「日本酒ベースの紅茶梅酒」の試作検討を約1年前から開始いたしました。

## 若蔵 紅茶梅酒のこだわり

### ①使用している日本酒（純米酒 若蔵 ワイン酵母仕込み）

同プロジェクトで2021年の新酒として発売したのが「ワイン酵母仕込みの日本酒」。
日本酒醸造においては一般的に「清酒酵母」を使用しますが、新たな製法への挑戦ということで「ワイン酵母」に着目し、4年もの実験期間を経て商品化となった日本酒です。ワイン酵母は発酵力が弱く、目標のアルコール度数や求める味わいにするまでに時間が掛かりましたが、清酒酵母では出せない、白ワインのようなフルーティーな香りで酸味がしっかりとのった日本酒に仕上げることができました。

### ②原料の選定

紅茶と言っても【茶葉・パウダー・エキス】などの様々な種類（形状）があり、それぞれの特色があります。配合実験を重ね、香りや味を総評し見た目の色合いもキレイに出た【茶葉】を選定することになりました。そして、それと相性の良い糖類を探す為、調合パターンや配合量の微調整を続けていき、コクのある甜菜糖蜜を合わせました。

### ③茶葉の品種

品種ごとに香り・色合い・口に含んだ時の味の広がり方など特徴が異なる為、まず数種類に絞り試作検討を重ねました。日本酒と梅との味わいのバランスはもちろん、飲みやすさを重視する為 、渋味や苦味が強すぎず上品な香りがある【セイロン・ディンブラ】を選定しました。

### ④紅茶の抽出方法

日本酒に梅原酒と甜菜糖蜜をブレンドし、茶葉を漬けこみます。最初は常温で抽出実験をしていましたが、見た目の色味が時間経過とともに【透き通った赤茶色から濁った色味】に変化した為、何度も抽出方法の見直しを行い、【冷蔵】で数時間かけてじっくりと紅茶エキス抽出することで【透き通った赤茶色】を維持することが可能となり、さらに渋味や苦味も抑えることができました。