

ダイナースクラブ 60周年記念酒が でききるまで

「七賢」純米大吟醸 60周年記念酒誕生

【SAKE COMPETITION 2017】*

「ダイナースクラブ若手奨励賞」に輝いた山梨の銘酒「七賢」。受賞後も、スパークリング日本酒「山ノ霞」の記念ボトルの製作や、J-R 東日本の豪華クルーズ列車「TRAIN SUITE 四季島」での特別企画など、酒蔵である山梨銘醸とダイナースクラブとのコラボレーションは続けられた。

そして2020年、60周年を迎える

ダイナースクラブの記念酒として選ばれたのが、白州の名水で仕込まれた「七賢」の純米大吟醸。募られた会員の家族によって手植えされ、刈り取られた酒米「夢山水」が用いられている。ダイナースクラブを支えてくださる皆様へ感謝を込めて造られた、華やかな香りを愉しんでいただきたい。

写真・永田忠彦 文・中村千晶

春一番に蔵出しされる60周年記念酒――。

南アルプス甲斐駒ヶ岳の麓、白州の伏流水と、会員自らが植え、刈り取った酒米で醸された、キレイな上立ち香と華やかな含み香の純米大吟醸

12月上旬の早朝。南アルプス・甲斐駒ヶ岳からキーンと冷えた空気が降りてくる。麓にある「七賢」の酒蔵、「山梨銘醸」では、いままさに令和最初の「純米大吟醸」の仕込みが行われていた。

ほわっ。専務取締役兼醸造責任者の北原亮庫さんが醸造タンクを開けたとたん、白い花のように可憐で華やかな香りが鼻腔をくすぐった。その味はまろやかにして、つるんと喉を通る爽快感も併せ持つ。

「昨年より、香りは確実に高くなっています」と、亮庫さんは満足そうにうなずく。これがダイナースクラブ60周年の記念酒となる。

山梨県北杜市白州町で創業270年を迎える「七賢」は、7年前から現・取締役社長の対馬さんと、弟の亮庫さんの二人三脚で経営の効率化を進めてきた。若き兄弟のさまざまな改革はダイナースクラブ若手奨励賞受賞へと実を結び、時を経て60周年記念酒のコラボレーションへと繋がっている。対馬さんは言う。

「単に中身を七賢の日本酒にして、ラベルを貼り替えただけでは意味がない。会員の方に米作りから参加してもらおうことでストーリーが生まれ

る、と提案しました」

昨年5月に自社の田んぼで田植え体験イベントが、9月には稲刈りが行われ、参加した百余名の会員はみな生き生きと土に触れ、白州の澄んだ空気を存分に味わった。酒蔵内の水源の水を口に含み、「甘い」と声をあげる親子の姿もあった。その米と水を使って、記念酒は造られる。

「なんといっても七賢の特徴は白州の水。この水をいかに生かし切るかに最も力を注いでいます」と亮庫さんは話す。白州の水は軟かく、不思議なほど甘い。この水の特徴を酒で表現するため、舌においたときの舌触りがやわらかい酒を目指してきた。「白州の水は角がない球体のようなイメージなんです。それを日本酒でどう表現するかを、ずっと探り続けています」

老舗の矜持と英知を保ちつつ、既成の概念にとらわれない。それが亮庫さんのスタイルだ。

今年さらさらに大きな改革をした。日本酒造りでまずイメージする「權入れ」。水と麹を入れた醸造樽(タンク)に蒸した米を入れ、人が權で混ぜる工程だ。何百年と続く方法だが、「あの方法で本当に均一に混ぜて



酒蔵のある白州町台ヶ原から望む甲斐駒ヶ岳をバックに、シルバーのシックなラベルをまとった「七賢」純米大吟醸の60周年記念ボトル。四合瓶(720ml)は化粧箱付きで提供される。

Photographs by Tadahiko NAGATA
Text by Chiaki NAKAMURA



右から:2019年5月に開催された60周年記念イベント「青空教室～親子で楽しむ田植え体験」の様。 (写真提供:ダイナースクラブ) / 同年9月に開催された「青空教室～親子で楽しむ稲刈り体験」。田植えから続けて参加する会員親子の姿が多く見られた。 / 「稲刈り体験」後には火照った身体にやさしいプリーバーのスムージーや、酒蔵の向かいの「金精軒」夏限定のスイーツ「水信玄餅」が振る舞われた。 / 9月上旬ながら真夏のような青空の下行われた「稲刈り体験」。

ダイナースクラブ60周年記念酒のご案内

「七賢」と会員の皆様とのコラボレーションによって誕生した
ダイナースクラブ60周年記念酒を、4月からリワードポイントで交換、
また、新たに始まる「ダイナースクラブのお取り寄せ」でご購入いただけます。
販売開始まで今しばらくお待ちください。

お申し込み受付開始日: 2020年4月20日(月)

※販売、リワードポイント交換についての詳細は4月にお届けする「シグネチャー」でご案内します。



七賢

ダイナースクラブ60周年記念酒

純米大吟醸

夢山水37%精米 720ml (化粧箱入り)

じっくりと低温で熟成し、
吟醸香と味のバランスのよさをめざし、
さわやかさとまろやかさを追求した大吟醸。

ダイナースクラブはブランドの起源である「食」にこだわり、日本の食文化をサポートする取り組みを進めています。その一つが日本酒品評会「SAKE COMPETITION」への協賛です。〈ダイナースクラブ若手奨励賞〉を提供し、受賞蔵を通年でサポートします。ダイナースクラブ60周年記念酒は、2017年度に若手奨励賞を授与した「山梨銘醸」との共同企画で誕生しました。山梨・白州の水を体現する「七賢」と会員の皆様と共に造ったこのお酒は、ダイナースクラブの日本における60周年を祝う、香り華やかなお酒です。ぜひご賞味ください。



右から: 蒸し上げられた「夢山水」。フローラルな米の香りと旨みを持つ山田錦の交配種の酒造好適米。／製麹室に運ばれ、ほぐされる蒸米。



右から: タンクで発酵する醪。／上槽されたばかりの新酒。／一番搾りのテイスティング。グラスの内側を大吟醸特有の筋がゆっくと伝わる。

いるのかというと、実はそうではないんです。なのにスタッフは寒い環境で、ひたすらかき混ぜないといけない。これではマインドも上がりません。昔からの方法だからと成果の出ないことをやみくもにやり続けるのは、僕のやり方ではないんです。そこで水と麹と蒸した米をあらかじめ混ぜ合わせ、機械の管理下で醸造タンクに送る方法を導入した。「より均一に醪が混ざり、発酵前期に糖度を高く維持することができます。香りが華やかでなめらかな私たちの目指す酒に、このシステムは非常に有効なんです」

併せて麹造りの方法も変えた。麹を50センチ四方の透明ケースに入れ、酸素と触れる面積を少なくしたのだ。麹は酸素を求めて米の内部に菌糸を伸ばし、菌をいまままで以上に米に食い込ませる。これが、より芳醇な香りや旨みの元となる。

「麹菌を甘やかさず、スパルタで育てる。まさに飴とムチです(笑)」

徹底した効率化とデータ分析で結果を出す。挑戦を恐れない。中田英寿選手を輩出した高校のサッカー部出身である亮庫さんのメンタリティが、酒造りに覗く。

「すべてはおいしい酒造りのためです。それに効率化は品質の向上ではありません。効率化で11人のスタッフの負担が減り、よりよいコンディションで作業ができる。機械でできることは機械に任せ、人でなければ

できない作業に注力できます」

たとえば麹菌を振りかけた蒸米をほぐす「引き込み」。ふんわりと満遍なく混ぜるのは人の手でないとだめだ。なにより大事なものは「人の感性」。「白州の水、風景、香り、空気。この感性はここで生まれ育った自分たちにしかわからない。それを数値化して、共有しています。酒は一人ではなく、みんなで作るものですから」

60周年記念酒は、田植えと稲刈りイベント参加者のほか、リワードプログラムのポイント交換賞品、4月からスタートする新サービス「ダイナースクラブのお取り寄せ」の第一弾としても登場する予定です。

特注されたラベルには「七賢」のロゴとともに、東京藝術大学デザイン科大学院生の共同プロジェクトで作られた60周年の記念ロゴマークが光る。この一献には、60年のその先を紡ぐストーリーが詰まっている。

山梨銘醸の北原兄弟。左が兄で代表取締役の対馬氏。右が専務兼醸造責任者の亮庫氏。

