

## ぐい呑

平盃に比べ香りがとれやすい。また、その酒が持つ特性を強く感じ取れる機能を持ちます。例えば味が軽めのお酒でも、こちらで飲むと少し味わい深く感じる事ができます。



キーワードは3つ、「雪」と「香」と「無垢」です。

このお酒は雪降る寒い時期を越えて作られました。その「雪」の美しさと厚み、そしてこのお酒のもろやかで瑞々しい「香」と、絞られたばかりの「無垢」を表現しました。サラッとした手取りの気持ち良さ、唇に当たった際の滑らかさをお楽しみ下さい。

## 平盃

ぐい呑みに比べ、とれる香りは控え目。不思議と酒の味も軽めに感じます。例えば、軽めな味がお好みの方は、この平盃を使う事で重たな酒でも軽めにする事ができます。



約3分の2



（大きさ）  
通常の倍くらいの大きさを採用。これに3分の2程度日本酒を注ぎ、香りを溜めて嗅ぎながら飲みます。



（口作り）  
口作りは外側に向けてほんの少しの返しを付けています。この返しがある事で口当たりと飲み易さが倍段に変わります。また口造り内側の厚みや形状も、上唇がフィットする様に細部にまでこだわりを利かせているので、飲み易さは抜群です。

（薄さ）

従来の秋焼は口作り（飲み口）が厚い物が多いですが、この度の酒器はできるだけ薄さを追求しました。厚みの薄い口当たりでしか得られないお酒の切れを楽しんで下さい。



（大きさ）

お猪口サイズを超えた大きさ目の平盃は図の様に親指と人差し指ではさんで持ちます。持ち易さ、注ぎ易さ、飲み易さを考慮した丁度良い大きさに設定しました。

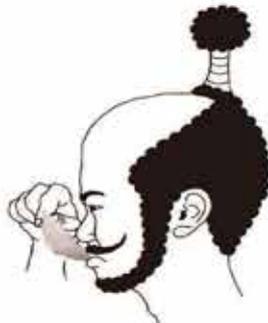
（口作り）

取って返しを付けずストレートに。一見返しを付けると飲み易そうですが、平盃は既に開いている為そこからまた返すとあおる（飲む）際に唇に馴染まず、切れも悪くなります。すっきりと飲める様にストレートを採用しました。

鼻から嗅ぐの酒器として作られる造形は、当り口を大きくし、鼻を突っ込み、香りを感じ取りながら飲むと、奥深い味わいとなります。



（飲み方）  
日本酒を3分の2程度入れて、余白のスペースに香りを溜めます。飲む前に余白スペースに鼻を突っ込み、香りを感じ取りながら飲むと、奥深い味わいとなります。



（飲み方）  
ぐい呑みと異なり開いた形状の為、香りが分散し易くなります。その為、飲む際に香りを取らずに味に特化して味わう事で、ぐい呑みと異なる味を楽しめます。戦国武将の様に、あおつて頂きましょう！



（日本酒は5℃刻みの温度で味が変わる。）  
日本酒は冷やして飲んだり、常温で飲んだりします。温めて飲む方法も一般的であり、これを燗酒（かんしゆ）といいます。さらに、日本酒は5度違えば香りや風味がガラリと変わります。このような性質であるため、日本酒では「どの温度で飲むか」がとても重要になります。

この「西都の雪」は5度前後の「雪冷え」か10度前後の「花冷え」で飲まれることをおすすめいたします。

温度	名称	特徴
5℃前後	雪冷え（ゆきひや）	結露が見えるほど冷えた温度。
10℃前後	花冷え（はなひや）	すぐに冷たさを感じる。
15℃前後	涼冷え（すずびや）	ほろり冷たさを感じる。
20℃前後	常温（じょうぬん）	冷たさが徐々に伝わってくる。
30℃前後	日向燗（ひなたかん）	冷たいとも冷たいとも感じない。
35℃前後	人肌燗（ひとだかん）	体温より少し低め。飲む時にぬるく感じる。
40℃前後	ぬる燗	体温と同じ位の温度。
45℃前後	上燗（じょうかん）	徳利を持つと温かく感じる。
50℃前後	熱燗（あつかん）	徳利を持つと熱く感じ、湯気が出る。
55℃以上	飛び切り燗（とびきりかん）	徳利を持った瞬間に熱く感じる。

# 福娘

## ～ 長陽福娘 ～

このお酒は「N400」プロジェクトのために特別に仕込まれたお酒で、原料には山口県のもつ後日の酒米「西部の幸」を純米大吟醸規格の40%まで精米したものを使用しています。お酒単独で楽しむほか、酒の香やお料理と、あるいは酒の器との相まった味わいを楽しんで頂くために取って香りの穏やかな山口の釀母「山口9豆釀母」を使用して上品で穏やかな香りのお酒に仕上げられています。「西部の幸」×「山口9豆釀母」の組み合わせは酒造りの様々な組み合わせの中でも最高のバランスを生み出す組み合わせであると確信しております。

春季には搾りたての爽やかで弾けるような旨味を味わっていただけるよう搾りたてをそのまま封じ込めた「無ろ過生原酒直汲み」という手法で商品を提供します。また、秋季には同じ商品がひと夏の時を経て旨味を増し程よく熟成した穏やかな味わいに変化したものを楽しんで頂けるようになっております。

# 400

## ～ 次の400年に向けての新たな萩焼作り ～

「萩焼」は山口県萩市に開かれた約400年の歴史を持つ焼物です。明治維新後、衰亡の危機に迫られました。その後の努力により茶の湯界では「茶三萩焼」と呼ばれる程、格の高い焼物として再興します。その後、昭和50年代の人氣絶頂期を経た事で、職人の技術が飛躍的に高まり、今の業界が支えられています。しかし今の萩焼業界は、その高い技術を持ちながらも苦境に立たされています。その原因の一つには、現代の生活様式に對し、萩焼の多くが絶頂期と変わらぬ姿のままである事が挙げられると観ています。この状況から萩焼業界を再興する為には、これからの「N400」プロジェクトです。

当プロジェクトではこれまでの萩焼に無い新たな意匠を萩焼職人が培ってきた高い技術で具現化していきます。そして萩焼が、茶の湯だけのものではなく、食のシーンや彩る器として私達の身近な存在となる日を迎えられる様、これから挑戦し続けます。



岩崎酒造株式会社

銘酒「長陽福娘」を醸す創業明治31年の萩の老舗酒造場。

銘酒の由来は、創業時に職元の岩崎家に次々と女子が誕生したことから、その子らが福々しい良い娘に育つてほしいとの願いが込められました。「長陽」の冠は、県内の古い地名である長陽地区と二十四節季のついでにおめでたい重陽の節句を掛け合わせることでつけられました。

質の良い原料と地元社長の確かな技術に支えられた、お米本来の旨味を生かした優しい旨みたっぷりのお酒を醸しています。平成30日より現社社長である岩崎一郎が社務を務める蔵元社社長に移行し、純米酒純米吟醸などを主体としたより上質なお酒を醸す蔵へと脱皮を果しました。



服部天竜株式会社

昭和48年創業。萩焼絶頂期から現在まで、日本ギフト界の萩焼部門を大きく支えてきた。また「N400」プロジェクトを支える為には、欠かす事ができないのが職人の存在。服部天竜には、萩焼絶頂期から現在までの萩焼を知るベテランから、これからを担う若手まで、層の厚い職人が在籍。このプロジェクトによって新たな萩焼は創造されていく。



熊谷 信力  
Gallery JIBITA代表

美術商である家業での休業中、名門の茶道具、近現代工芸の巨匠から若手作家までを取り扱い業界知識を体系的に学ぶ。2013年に独立し「Gallery JIBITA」を立ち上げ、2016年、「N400」プロジェクトの発起人として、萩焼メーカーの服部天竜と共同で「プロジェクト」を立ち上げる。陶芸のアプローチから当プロジェクトの意匠提案を行うと共に、総合プロデュースも務める。

「萩焼にできること」

「酒器」で、酒の味が変わる?

「N400」プロジェクトと岩崎酒造(株)は、

酒器の違いによって

日本酒の味わいの変化を愉しむ

というテーマで、より楽しく日本酒を飲んで頂く為の限定コラボ商品を開発しました。ただでさえ旨いお酒を拘りに拘りぬいた形状の違う種類の萩焼酒器で、飲み比べた際の味わいの違いをお楽しみ下さい。

3つの魅力と夢。

2015年、萩は大分県ララの舞台となり、更には全国の世界遺産登録も果たし注目を集めました。その後、「明治維新新動之風」という事で多くの歴史ファンを持つ町でもあります。しかし、萩の魅力はそれだけではありません。私が好きな萩の魅力は3つ、400年の歴史を持つ「萩焼」、美味しい「日本酒」、そして知る人ぞ知る「魚介類の美味しさ」です。さ、私がこのコラボを始めたきっかけは、この3つを活かして萩の活性化を図りたいという思いからでした。なぜならこの3つの魅力は本物であるにも関わらず、広く知られていないからです。

そこで私は「プロジェクト」という立場から「萩焼」からその魅力発信を考えました。「日本酒」には酒器が必要で、更にその酒器によって酒の味が変わるのであれば、それぞれの人に合う「酒器」が必要であるはず! このコラボはその事を知って頂くきっかけ作りとなる事を期待し、そして近い将来、萩で行って自分だけの「萩焼」の酒器を手に入れ「日本酒を求め、魚介を楽しむ」というシンプルな旅を創り、その経験を通じて多くの方々が萩のファンになつて下さる事が私の夢です。

Gallery JIBITA 代表 熊谷信力

萩焼&地酒長陽福娘セット N▶400

送料一覧	1セットの料金 送料(チルド指定)	2セットの料金 送料(チルド指定)	代引きの場合 追加手数料	4セットまでの料金 送料(チルド指定)	6セットまでの料金 送料(チルド指定)	代引きの場合 追加手数料
中国地方	¥800	¥1,100	¥324	¥1,800	¥2,200	¥540
近畿・九州・四国	¥900	¥1,200		¥1,900	¥2,400	
東海・北陸	¥1,000	¥1,300		¥2,000	¥2,600	
関東	¥1,100	¥1,400		¥2,100	¥2,800	
東北	¥1,300	¥1,600		¥2,300	¥3,200	
沖縄	¥1,500	¥1,800		¥2,500	¥3,600	
北海道	¥1,600	¥1,900		¥2,600	¥3,800	

## ご注文方法

受付時間 9:00 ~ 17:00

電話でのご注文方法 Gallery JIBITA(ギャラリージビタ) TEL:0838-22-8725

FAXでのご注文方法 下記FAXご注文書に記載後、FAX:0838-22-8726まで送信して下さい。

## FAXご注文書

無濾過生原酒  
「西都の雫 純米吟醸 N▶400」(4合瓶(720ml+酒器2点セット))  
10,800円(税込)※送料別

FAX番号 0838-22-8726

以下のFAXフォームに必要事項を御記入の上、お送りください。

ご注文日 年 月 日

商品名	単価	数量	備考
無濾過生原酒 「西都の雫 純米吟醸 N▶400」	10,800円 ※送料別		

◆ご注文主様 お名前

ご住所(都道府県名からお書きください)

〒

電話番号

FAX番号

上記ご注文主様と配送先が異なる場合には下記の配送先欄のご記入をお願いいたします

◆配送先 お名前

ご住所(都道府県名からお書きください)

〒

電話番号

FAX番号

【配達ご希望日】 ・指定なし ・指定あり[ 月 日]

【配達希望時間】 ・時間指定なし

・時間指定あり ・午前中 ・12時~14時 ・14時~16時 ・16時~18時

・18時~20時 ・20時~21時

◆お支払方法

銀行振込

振り込みの際の手数料はお客様のご負担でお願いします

代金引換

手数料が個数に応じ別途324円~540円かかります

【ご注文確認のご連絡】  必要 (電話・FAX番号)

御連絡が必要な方はどちらかチェックを入れて番号を教えてください。

不要

備考欄

振込先: 山口銀行 萩支店 普通)5079563 岩崎酒造株式会社 N400