

今まででにない風味豊かな

お酒ができました。



西野金陵の伝統の技と最先端技術が生み出した奇蹟のお酒「琥珀露^{こはくつゆ}」。アルコール度数十六度以上十七度未満の金陵純米大吟醸「大瀬戸の花嫁原酒」が三十度のお酒に変身しました。「琥珀露」は、金陵純米大吟醸「大瀬戸の花嫁原酒」を原料とし、三菱化学エンジニアリングのゼオライト膜を用いた脱水装置を使用して、旨味とアルコール成分をじっくりと濃縮して製造しました。金陵純米大吟醸「大瀬戸の花嫁原酒」の爽やかな香りが、熟れた果実香とともにウイスキー樽を思わせる木の香りへと変化し、口の中でなめらかな甘みと重厚な酸味がうまく調和して、まとまりのある豊かな余韻を感じられるお酒です。



アルコール度数

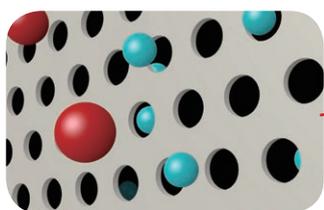
三十三度

酒造220有余年の歴史と最先端技術が、 生み出した新しいジャンルのお酒です!

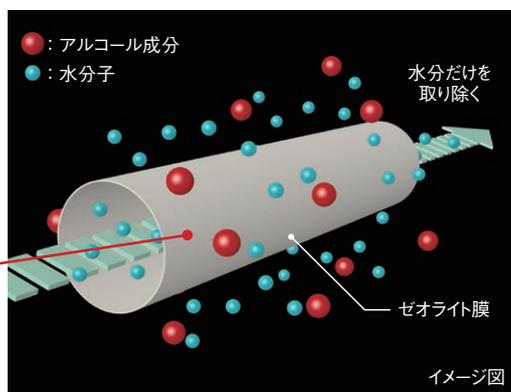
琥珀露の秘密

ゼオライト膜製法による脱水

ゼオライト膜は本来、電子部品やレンズなどの洗浄工程での脱水再生処理や、各種化学プロセス中の溶剤の脱水処理等、国内外の工場で数多く使用されています。琥珀露は、西野金陵の純米大吟醸を三菱化学エンジニアリングのゼオライト膜を用いた脱水装置を使用して通常の2倍近いアルコール度数まで濃縮し製造されています。琥珀露が生まれた最大の秘密は、蒸留分離による脱水濃縮では実現できなかった熱履歴をかけずに、旨味成分や香り成分を残したまま脱水濃縮できる最先端の技術が開発されたためです。



ゼオライトの孔より小さい水分子のみ通過



イメージ図

琥珀露はここで生まれました



西野金陵

寛政元年(1789年)創業。創業以来220有余年変わらないモノ造りの精神で、こんびらさんの御神酒も造っている香川県の酒造メーカーです。



琥珀露

KOHAKUTSUYU
DEEP TASTE OF SAKE

【杜氏が薦めるおいしい召し上がり方】

琥珀露の特徴は凝縮された旨味とフレーバーであり、少し冷すか常温(ひや)がお薦めです。冷しすぎないことにより熟れた果実香や木香様の香りが開き、なめらかな甘みと爽やかな酸味が調和します。また、ロックでも美味しく召し上がっていただけます。アルコールが少し薄まることで、原酒では感じられなかったいろいろな表情が顔を出します。これは豊かな味わいを持つ日本酒を濃縮したからこそその味わいです。

インターネットで今すぐアクセス



西野金陵株式会社
NISHINOKINRYO CORP.

www.nishino-kinryo.co.jp/

琥珀露の詳細ページにかんたんアクセス!

www.nishino-kinryo.co.jp/store/products/details/109



三菱化学エンジニアリング株式会社

www.mec-value.com/

ゼオライト膜の詳細ページにかんたんアクセス!

www.mec-value.com/solution/tech/process/zeltic.html

