



小林酒造株式会社/Kobayashi Syuzo Co., LTD.
〒323-0061 栃木県小山市卒島 743-1/743-1 Soshima, Oyama-Shi, Tochigi-Ken, JAPAN
Tel 0285-37-0005 Fax 0285-37-0807 / Tel +81-285-37-0005 Fax +81-285-37-0807

「鳳凰美田」取扱店各位

2025（令和07）年09月08日（月曜日）

新しい日本酒の世界へ
～ Assemblage 2025 ～
ティスティングシート1/2

【小林正樹：談】

この限定酒は…

フランスからアッサンブラージュの神様と言われる方との出会いがもたらした特別な作品です。
今まで「鳳凰美田」がお届けしてきた山田錦や愛山など単独の原料米を使用しチカラを極限まで引き出してきたスタイルとは異なりアッサンブラージュ技法を使用しております。
アッサンブラージュにより単独の原料米では表現できなかった立体感の世界をお届け致します。

「鳳凰美田」の魅力は…

山田錦や愛山、雄町、亀の尾など全国の酒米の産地や多くの酒米生産農家の皆さんと共に素晴らしい日本酒を！美味しい「鳳凰美田」を届けたいという想いと仲間たちのチカラが合わさることによって、それぞれ単独の酒米の魅力をテロワールから理解することで引き出し圧倒的なパフォーマンスをお伝えすることにあります。

テロワールとは…

“日本酒を造る原料である穀物の酒米”と“ワインを造る原料である果実の葡萄”

穀物と果実、一見大きく違うようですが…

日本酒とワインは同じ醸造酒として多くの共通点があります。

酒米の栽培と葡萄の栽培…

テロワールで大切な事は…

その土地、その土地における…

“土地の下の土壌のテロワール”と“土地の上の気候のテロワール”にあります。

恵まれた日本では、遥か古から当たり前のように身の回りにあり、その土地その土地に合わせた生活に活かされ伝えられ受け継がれてきました。

また同じ醸造酒としての根底に流れる価値観や大切な部分も同じなのです。

今回アッサンブラージュをお届けするにあたり…

新たな世界への扉を開き、更なる高見へと踏み出すことができました。

気付きと経験そして感動…

ただ混ぜるという足し算ではなく…

特徴ある良い味わいを更なる高見へ導き、或いは、ある意味お酒の欠点をアッサンブラージュにより マイナス×マイナス＝プラス へと導く掛け算を感じていただければ幸いです。



小林酒造株式会社/Kobayashi SyuzoCo.,LTD.
〒323-0061 栃木県小山市卒島 743-1/743-1 Soshima, Oyama-Shi, Tochigi-Ken, JAPAN
Tel0285-37-0005 Fax0285-37-0807 / Tel+81-285-37-0005 Fax+81-285-37-0807

「鳳凰美田」取扱店各位

2025（令和07）年09月08日（月曜日）

新しい日本酒の世界へ
～ Assemblage 2025 ～
ティスティングシート2/2

【小林麻由美：談】

単一原料のみを使用し極限まで魅力を引出すという、今までとは異なり…
点や線を駆使した平面的な味覚の世界ではなく、アッサンブラージュ技法による掛け算により立体の圧倒的な世界に引き込まれ魅了されました。

アッサンブラージュ技法により、完成された1つ1つの日本酒の魅力を引出し、新しい世界、更なる価値を表現するには個々の清酒をもっと深く理解し、表現したいお酒のイメージを今まで以上にシッカリ感じないと表現できないことも経験いたしました。

アッサンブラージュの酒をアウトプットし始めたばかりです。
時間軸における影響や熟成がどうなるかわかりません…
また、今のところ醸造的には新しい発見は未だありません…
これからの課題として時間軸を確認しつつ、更に反復して高みを目指すことが楽しみです。
初心に帰り、整えるのではなく挑戦する、踏み込む？と言う感覚です。

こうして気付きをいただいたことで、今回、皆様に作品をお届けすることが出来ました。
この気付きはあくまでもキッカケであり…
完成した作品を改めてティスティングすると…
今まで気付かなかっただけで…
まるで初めから、そこに答えがあったように感じます。

【Assemblage 配合概略】

山田錦 35%
山田錦 55%
愛山 45% 生酛
五百万石 55%
その他