

大切な人と『繋がる』。新しい春へ

りっしゅんあさしぼ

令和6年「立春朝搾り®」概要

2月4日、立春。長かった冬が終わり、生命が躍動を始める春の始まりの日です。前日の節分の豆まきで邪気を祓って迎える、正月同様の大切な日とされてきました。春を迎える喜びは、今も昔も変わりません。

1本の『立春朝搾り』で、大切な人と『繋がる』。新しい春へ。

日本名門酒会では『立春朝搾り』を毎年楽しみにしているお客様、そして一人でも多くのお客様に知っていただくため今年も開催いたします。

- 日本名門酒会では、平成10年（1998年）より「立春の日」に『立春朝搾り』というイベントを開催しており、令和6年で27年目を迎えます。
- 2月4日、立春の日に搾り上がった新酒を、その日のうちにお客様に飲んでいただき、美味しいお酒で春の始まりを共に祝おうという趣旨です。
- 出荷前には蔵元近くの神社の宮司からお祓いを受け、お酒を飲む人と参加者全員の一年間の無病息災、家内安全、商売繁盛を祈願した縁起酒です。
- 蔵元では、もろみを一晩中搾り続け、搾り上がったらずくに瓶詰めして出荷しなければならないため、この日、蔵人たちは夜中から、ときには徹夜で作業を行います。
- 当日早朝から近隣を中心とする酒販店が蔵元に集まり、お祓いを受けたのち、その日のうちに予約したお客様が楽しめるよう、持ち帰ります。
- 朝搾り上がったばかりで、いっさいの火入れをしない生原酒をその日に飲めるのですから、このうえなく新鮮。春を迎えるに相応しい、フルーティーな香り高く、フレッシュで爽やかな味わいです。
- おかげさまでお客様からは「縁起がいいので家族みんなで楽しみたい」「贈り物にしても喜ばれる」と、毎年、大変楽しみにしていただいています。
- 令和5年の出荷は参加蔵元43蔵で273,145本（720ml換算）。一日だけの出荷数としては異例の数字です。令和6年度は参加43蔵で28万本の出荷を予定。

その昔、日本酒はほぼ一年を通して造られていましたが、寒い時期に造った方が良い酒ができる等の理由から、江戸時代には冬の間だけ造りを行う「寒造り」が主流となり現在に至っています。二十四節気の寒の入り、「小寒」（令和6年1月6日）の頃に仕込み始めたお酒は、ちょうど「立春」の頃に搾りの時期を迎えます。