



Plus  
Age

水  
樽  
熟  
成  
日  
本  
酒

Japanese Oak aged sake

Made  
from  
Japan.

<https://www.plusage.jp>



## 悠久の自然で育まれた 樽で醸す日本酒

PlusAgeはその土地の水と酒米を使い、贅沢な造りで仕上げた日本酒をジャパニーズオーク樽で熟成させた革新的な日本酒です。熟成によるじっくりとした酸味と円味、そして樽独特の複雑な香りをまとわせた日本酒は、繊細な味わいを引き出し、これまでにない豊かな食と酒の世界を広げていきます。

Plus  
Age

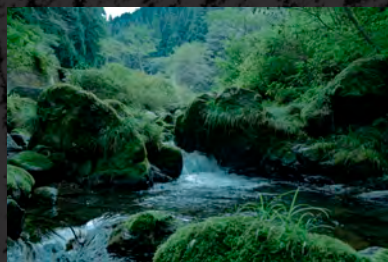




## Story 01

### その土地で育まれた水と酒米

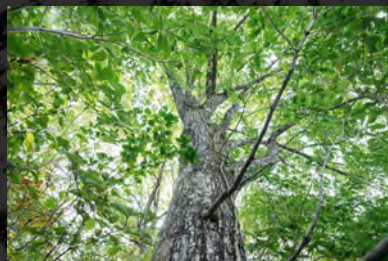
土壌や大気、水や米、微生物の働きにより、独自の味が生まれる日本酒。PlusAgeでは、北陸地方を中心とした3つの酒蔵の日本酒を厳選しています。その土地で育まれた水と酒米を使ったこだわりの日本酒と熟成を掛け合わせることで、唯一無二の味わいを生み出していきます。



## Story 02

### ジャパニーズオーク樽

PlusAgeの芳醇な味わいに欠かせないのが、「ジャパニーズオーク」と呼ばれるミズナラ樽による熟成。繊細な味わいを引き出すため、樽の内部にトースティング(熟処理)を加えています。焼き具合を見極めながら施すトースティングは、まさに職人技のたまものです。



## Story 03

### 変化する香り・味わい

最良のミズナラ樽で熟成したPlusAgeは、深い味わいを実現。白檀や伽羅などの香木を思わせる香りをまとい、独特の酸味や甘み、厚みのあるテクスチャーを感じさせます。熟成中も樽材から溶け出した成分によって変化していく酒の色や香り、まろやかさをお楽しみいただけます。



## Story 04

### 酒蔵での長期熟成

PlusAgeは、約8ヶ月間にわたる樽熟成を経た後、瓶内にて2年以上の長期熟成をします。日本酒の成分によって発酵速度が異なるため、長い期間熟成させたい場合は低温で、数年後に飲みたい場合は15℃前後で熟成させるなど、幅広い温度帯で熟成させても劣化しないことが特徴です。



## Story 05

### 広がるペアリングの可能性

PlusAgeは和食はもちろんのこと、さまざまな料理との「ペアリング」を楽しむことができます。特に樽熟成由来の複雑で芳醇な香味は、タンパク質を多く含む料理とマッチし、適度なアルコール分によって脂っぽさをやわらげるため、揚げ物や味の濃い料理との相性も抜群です。





# 播州一献

Banshukkon PlusAge 2019



## 香り

乳製品の香気とミズナラの香ばしさがミックスされていて、インパクトのある香気をもたらしている。日本酒の酸と乳製品のクリーミーな香気に加え、アルコール由来の清涼感とオイリーさがプラスされ、更にミズナラ由来のスパイスやスモーキーな香気が複雑さを与えながら広がりを見せていく。

## 味わい

口を含むと、甘味と旨味がしっかりと広がりつつ、そこにアルコール感が加わり酒質にボリューム感を与えている。中盤からは、滑らかな舌触りはとても心地よくソフトな印象。後口では徐々に広がる酸味と苦味のバランスが良く、奥行と複雑さが加わりフィニッシュに至る。余韻は長めで、樽熟成の特徴が遺憾なく発揮されている。

## 全体像の特色と熟成による期待値

インパクトのある甘旨味のボリュームと、奥行が感じられるところ。アルコール16度で11カ月のミズナラ熟成ということもあり、全体的にふくらみと奥行のある要素が詰め込まれている。今でも十分に楽しめる酒質だが、5～10年またはそれ以上熟成させて違いを存分に楽しみたい。

テイスティングコメンテーター：菅田ゆう

酒蔵所在地：兵庫県



# 常山

Jozan PlusAge 2019



## 香り

ミズナラのやさしく香ばしい香りと日本酒の穀物香が見事にミックスされている。木質やヴァニラ、スパイス香の中に、木の実やドライフルーツなどの香気加わり、程良く刺激的でオイリーな印象が複雑に絡み合いながら、バランスの取れた香気を発している。

## 味わい

口に含むと、甘味と旨味のふくらみは程良く上品で、まろやかな舌触りが心地よく広がる。中盤からは、徐々に広がる酸味は繊細で、酒質に軽快なアクセントをもたらす。後口ではアルコールの刺激も穏やかで、日本酒由来の風味と樽由来の風味が、適度なバランスを保ちながらフィニッシュする。余韻は程良く伸びるも繊細。

## 全体像の特色と熟成による期待値

アルコール15度程度ということもあり、アルコール由来のボリュームはそれ程感じないため穏やかな印象。アクセントとなる酸味が樽熟成の重さを緩和しながら、バランスを上手く調節できていると感じた。このまま5〜10年の熟成をさせると更に可能性を秘めた逸品となり得る。

テイスティングコメンテーター：菅田ゆう

酒蔵所在地：福井県



# 白岳仙

Hakugakusen PlusAge 2019



## 香り

ミズナラの香ばしい香気がしっかりと広がる。原酒ということもあり、酸の香気がやや刺激的で力強さと濃厚さが加わる。特にミズナラ由来からの、スパイスやスモーキーさと焦げた香気が程よくまとまり、更に日本酒由来からの酸とオイリーな印象が複雑にミックスされ、より奥行きのある香気をつくり出している。

## 味わい

口に含むと、甘味と旨味のボリューム感に加え、滑らかな舌触りを感じ、中盤から後口にかけてはエッジの効いた酸味と苦味がしっかりと広がりを見せる。アフターでは酸味とアルコールによるやや刺激的なアフターを残すが、余韻は長めで、ミズナラから甘苦味のエキ스가加わり奥行きを与えている。

## 全体像の特色と熟成による期待値

アタックの強さと重厚感、そして余韻の長さがポイント。アルコール度数は15度程度だが、原酒で樽熟成11カ月ということもあり、全体のエキスの濃度はやや濃く感じる。しっかりとした力強さと濃さが詰まった酒質と感じた。2~5年瓶内熟成させることで更なる進化を遂げる可能性を秘めている。

テイステイングコメンテーター：菅田ゆう

酒蔵所在地：福井県







お問い合わせ —————

Mail : [info@plusage.jp](mailto:info@plusage.jp)

公式WEBサイト

