

【別紙】 コラボレーションする東北 6 県の日本酒について

■青森県 ■ 八戸酒造「陸奥八仙(むつはっせん)」

創業銘柄の「陸奥男山」は 1910 年から。「陸奥八仙」「陸奥男山」「陸奥田心」で有名な八戸の蔵です。原料米は地元青森県産米酒米にこだわり、米作りから酒造りまでの一貫作りを目指し老若男女問わず、香り高く、優しく、人の心に残る地酒・日本酒を造り続けています。

「陸奥八仙」は、ブランド設立時から八戸で長く愛され続けている 1 本です。味わいのバランスもとれていて、どの様な料理にも合わせやすく親しみやすい定番のお酒です。



■岩手県 ■ 酔仙酒造「酔仙(すいせん)」

創業は 1944 年。震災前は本社・工場が岩手県陸前高田市で、震災後は大船渡市に場所を変え、酒造りを行っている酔仙酒造です。地元気仙地域に根を張り、人々に愛される商品・人材・酒蔵となるために挑戦し続けています。

「酔仙」は、本キャンペーン限定として特別に岩手県産酒造好適米「吟ぎんが」、岩手県産酵母「ゆうこの想い」を 100% 使用した新鮮な芳香を奏でるオール岩手純米吟醸原酒を、瓶燻火入れすることによりフレッシュさを残した逸品です。



■宮城県 ■ 男山本店「蒼天伝(そうてんでん)」

1912 年、日本有数の港まち・宮城県気仙沼に創業。東日本大震災により、国登録有形文化財の男山本店魚町店舗は、津波により倒壊しましたが、世界的な財団・地域の協力のもと、2020 年 7 月に再建されました。気仙沼のまちとともに生き、新たな歴史と文化を育むことをコンセプトに、美しい自然と豊富な食材に恵まれたこの地で、100 年以上にもわたって酒造りを行っています。

「蒼天伝」は、酒造好適米の特徴を活かしながら、低温発酵で丁寧に醸した特別純米酒。爽やかな柑橘果実の香りがほのかに感じられ、味わいはスムーズな飲み口で、優しい甘味とスッキリとした後味で飲み飽きないのが特徴です。



■秋田県 ■ 秋田清酒「出羽鶴(でわつる)」

創業は 1865 年。秋田県大仙市で酒造りを行っています。酒米栽培から杜氏・蔵人が関わり、良質で安定した原料米の栽培を行い、飲む人に幸せを運ぶような美味しい酒を造っています。『鶴のように優美な出羽の国の酒になるように』との願いを込めて『出羽鶴』と命名しました。

「出羽鶴」は、バランス良く広がる香りと、輪郭のくっきりとしたあざやかで淡麗な味わいが特徴です。



■山形県 ■ 小嶋総本店「東光(とうこう)」

創業は 1597 年。日本の大河の五指に数えられる最上川の源にある山形県米沢市に蔵をかまえています。世代や文化、国境を超えて人々の心に届く本質的な価値を追求し、「本物」の日本酒を造ることを目標に、革新に挑み続ける酒蔵として日本酒を造り続けています。

「東光」は、フルーティな香り、芳醇な味わい、後切れの良さという 3 つのお客さまのニーズに答えて造ったお酒。幅広い年代の女性におすすめです。



■福島県 ■ 有賀醸造「陣屋(じんや)」

1774 年創業。「有の川」「陣屋」「虎マッコリ」で知られる福島県白河市の蔵元・有賀醸造。有賀醸造合資会社は「一生の粹な酔いを」をモットーに、世界に誇れる日本酒の醸造を行うことで、地域の文化に向き合い、貢献しつづけています。

「陣屋」は、洗米からすべて手作業で行い、杜氏の知識と分析力により優しい香りの大吟醸。バランスのとれた酸と甘みが食の旨味をひきたててくれます。

