

酒田・最上 地域



01 東北銘醸(株)

酒田市

初孫
生酛純米大吟醸
生詰

アルコール度数 15.5%
原料米 出羽燦々
精米歩合 50%
日本酒度 +1
酸度 1.4
使用酵母 自社酵母
杜氏名 後藤英之

生詰



初孫は全量「生酛造り」。食の旨さを引き立てる香りとお味の調和した、なめらかなで清々しいキレイな後味が特長です。

02 酒田酒造(株)

酒田市

上喜元
純米大吟醸
生詰 限定品

アルコール度数 14%
原料米 出羽燦々
精米歩合 50%
日本酒度 ±0
酸度 1.5
使用酵母 自社酵母
杜氏名 内藤大輔

生詰



爽やかな香りと出羽燦々らしい旨味、ふくよかさ。飲み口はすっきりと仕上げました。今回の頒布会のために仕込んだ特別仕込み、ぜひお楽しみください。

03 松山酒造(株)

酒田市

松嶺の富士
「家紋ラベル」純米吟醸
美山錦 限定品

アルコール度数 14%
原料米 美山錦
精米歩合 60%
日本酒度 ±0
酸度 1.6
使用酵母 自社酵母
杜氏名 佐藤正一

生詰



山形県産「美山錦」を使用して醸しました。美山錦らしい綺麗ですっきりとした味わいを活かしながら、食事とともに楽しみ頂ける酒質に仕上げました。冷やしてお楽しみください。

04 麓井酒造(株)

酒田市

フモトキ
辛口純大吟
雪女神 生貯蔵酒

アルコール度数 15%
原料米 雪女神
精米歩合 48%
日本酒度 +8
酸度 1.7
使用酵母 山形酵母
杜氏名 佐藤伸

生貯蔵



すっきりとした味わいとフレッシュさが同居する新時代の辛口酒を目指したお酒です。ぜひご賞味ください。

05 (資)高橋酒造店

遊佐町

東北泉
純米吟醸

アルコール度数 15%
原料米 出羽さらり
精米歩合 55%
日本酒度 +2
酸度 1.4
使用酵母 山形酵母
杜氏名 佐藤武志

生詰



米の旨みを十分に引き出せる良質な仕込み水と、山形酵母との香味バランスをお楽しみください。

06 (株)小屋酒造

大蔵村

花羽陽
美山錦
大吟醸

アルコール度数 15%
原料米 美山錦
精米歩合 50%
日本酒度 +3
酸度 1.2
使用酵母 山形酵母
杜氏名 田代忠行

生詰



山形の美味しいお料理と相性がとても良いのが特徴です。

酒田の酒の特徴は、鳥海山の清冽な伏流水と、日本海からの潮風が育む、圧倒的な透明感とキレ。
そして最上地域の酒の特徴は、豪雪地帯の厳冬がもたらす、清らかな雪解け水と、深く静かに引き締まる洗練された旨味。
この贅沢な競演は、今回の企画だからこそ。各蔵元がこだわり抜いた最高峰の生酒をお届けします。

※当企画では「生酒」「生詰」「生貯蔵」を総称して生酒と記載しております。



GI YAMAGATAマークについて

2016年12月、山形県は、日本酒におけるGI「山形」の指定を受けました。日本酒の地理的表示「山形」の指定を受け、国内米と県内で採取された水を原料とし、県内で製造、貯蔵、容器詰めを行っている日本酒について、原産地を特定する「山形」の名を冠して販売することができるようになりました。