

鶴岡 地域

13 竹の露酒

鶴岡市

純米大吟醸
白露垂珠
改良信交44



生詰

アルコール度数 16%
原料米 改良信交
精米歩合 44%
日本酒度 +2
酸度 1.5
使用酵母 山形酵母
杜氏名 本木勝美

メロンのような果実香、のど越しすっきりと
ちょっと辛口酒です。

14 鯉川酒造(株)

庄内町

純米大吟醸
Beppin
生詰



生詰

アルコール度数 15%
原料米 山形県産酒造好適米
精米歩合 50%
日本酒度 +5
酸度 1.5
使用酵母 山形酵母
杜氏名 鈴木義浩

山形県産酒造好適米を使用した純米大吟醸。ほのかな香りと飲み飽きしない味わいで食中酒としても最適です。



15 (株)渡會本店

鶴岡市

純米吟醸
庄内美人
生詰



生詰

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 1.3
使用酵母 NFKA
杜氏名 渡會俊男

今年は酒造好適米「美山錦」を使用。柔らかな旨味と、クリアですっきりとした純米吟醸に仕上がりました。

16 富士酒造(株)

鶴岡市

栄光富士
吟しぐれ



生貯蔵

アルコール度数 15%~16%
原料米 はえぬぎ
精米歩合 55%
日本酒度 -4
酸度 1.5
使用酵母 山形酵母
杜氏名 加藤宏大

山形県を代表する人気ブランド米「はえぬぎ」で醸す、キレイで飲み飽きせず、お食事に合う純米吟醸生貯蔵です。

出羽三山（月山・羽黒山・湯殿山）の広大なブナ林がろ過した、清らかなど
どこか神秘的な伏流水が仕込み水。

ユネスコ食文化創造都市にも認定されている鶴岡は、山菜、在来作物
（だだちや豆など）、日本海の海の幸といった「食材の宝庫」です。
そのため、鶴岡の酒は単体で美味しいだけでなく、地元の豊かな食の味を
引き立てる、包容力のある芳醇さと綺麗な後味を併せ持っています。

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。

17 加藤嘉八郎酒造(株)

鶴岡市

大山
純米吟醸
出羽燦々 生詰



生詰

アルコール度数 15%
原料米 出羽燦々
精米歩合 50%
日本酒度 +1.0
酸度 1.5
使用酵母 山形NF-KA協会1801号
杜氏名 工藤誠志

出羽燦々を自社精米工場で丁寧に磨き上げて仕込み、醸しました。柔らかく中があり、後切れの良い味わいが特徴です。

18 羽根田酒造(株)

鶴岡市

羽前白梅
特別 純米吟醸



生詰

アルコール度数 15%
原料米 出羽の里
精米歩合 60%
日本酒度 +5
酸度 1.5
使用酵母 協会6号酵母・山形酵母
杜氏名 羽根田成矩

新酒のフレッシュさと穏やかで優しい主張の味わい。米の旨味をしっかりと感じさせ、後味は綺麗にずっと流れる綺麗な辛口の純米吟醸です。



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。