

村山 地域

19 男山酒造(株)

山形市

純米吟醸酒
羽陽男山

アルコール度数 15%
原料米 出羽燦々
精米歩合 60%
日本酒度 +3
酸度 1.6
使用酵母 未定
杜氏名 高橋信一

生詰



香味穏やかで飲み飽きしない酒を目指しております。

20 (有)秀鳳酒造場

山形市

秀鳳
純米大吟醸
頒布会限定品

アルコール度数 15%
原料米 こいおまち
精米歩合 50%
日本酒度 未定
酸度 未定
使用酵母 YK009
杜氏名 相田勝之

生詰



希少な広島県産の酒造好適米「こいおまち」を用いた純米大吟醸です。夏にふさわしい爽やかな飲み口のお酒です。

21 出羽桜酒造(株)

天童市

出羽桜 限定
純米大吟醸
生詰

アルコール度数 14%
原料米 出羽燦々
精米歩合 50%
日本酒度 +2
酸度 1.4
使用酵母 山形酵母KA
杜氏名 井上義之

生詰



山形の原料で醸す生詰酒。出羽燦々の旨味を生かした頒布会限定の特別仕立てです。

22 千代寿虎屋(株)

寒河江市

純米吟醸 生詰
豊国
千代寿

アルコール度数 15%
原料米 豊国
精米歩合 55%
日本酒度 +1
酸度 1.2
使用酵母 山形酵母
杜氏名 菅野正彦

生詰



当社が契約栽培で育てていた寒河江の復古米豊国を使用した純米吟醸酒です。繊細な香りときれいで凛とした味わいで、食事とともに味わっていただきたいお酒です。

23 和田酒造(株)

河北町

純米大吟醸
あら玉
限定品

アルコール度数 15%
原料米 出羽燦々
精米歩合 48%
日本酒度 ±0
酸度 1.4
使用酵母 山形+協会
杜氏名 和田茂樹

生詰



山形を代表する酒米「出羽燦々」を原料に、蔵人が丹精を込め、華やかな香りと上品な味わいのバランスが秀逸なお酒を醸します！

24 月山酒造(株)

寒河江市

銀嶺月山
純米吟醸

アルコール度数 15%
原料米 出羽の里
精米歩合 58%
日本酒度 -2
酸度 1.4
使用酵母 山形酵母
杜氏名 鈴木徹

生詰



透き通った澄んだ味わいで、のど越しの良い純米吟醸酒です。



蔵王や月山などの山々に囲まれた村山盆地は、夏は暑く冬は寒い、そして昼夜の寒暖差が非常に激しい地域です。

この気候が米の旨味をぎゅっと凝縮させ、さらに「山形酵母」発祥の地としての伝統も相まって、香り高くふくよかで非常に芳醇な日本酒を生み出します。

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。



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。