



うまい地酒を
気持ちよく呑む。

本日爽快! 宮城地酒探訪

#Cool Selection



大自然の恵みと、人々の地道な努力が生む、極上の一杯。
全国新酒鑑評会でも高評価の酒がそろそろ。

宮城県には25軒(宮城県酒造組合加盟)の酒蔵がある。規模は家族で営む小さな酒蔵から大人で酒造りを行う大きな蔵までさまざまだが、共通しているのは品質が高いこと。昭和61年に「みやぎ・純米酒の県宣言」を行ってから30年以上、各蔵が努力を重ね、現在では出荷の約9割を純米酒、吟醸酒などの「特定名称酒」が占めるまでになっている。また、全国の多くの蔵元が目標とする全国新酒鑑評会において、平成29年度は出品23蔵中20蔵が金賞を受賞しており、その受賞率は全国No.1(金賞受賞率No.1は2年連続)。つまりどの蔵も酒造りの高い技術力を持ちうまい酒を作っているのだ。

その理由は一言では語りきれないが、大きな理由の一つは豊かな田園にある。宮城で生ま

れた「ササニシキ」や「ひとめぼれ」は食べたことがある人も多いだろう。これらに加えて酒造りに適した酒造好適米「蔵の華」も開発され高品質な酒造りを後押ししている。日本酒に合う肴も多い。世界三大漁場・三陸沖で育った「金華サバ」や、全国2位の生産量を誇る「牡蠣」、A5・B5ランクの「仙台牛」…。宮城は数えきれないほど豊富な食材に恵まれた地でもあり、近年「食中酒」という考え方が広まってきている。日本酒の芳醇な香りや華やかな味わいだけを重視するのではなく、食事の味を引き立てる酒を造ろうという動きだ。バランスが良く、素朴でしっかり、キレのいい味わいの酒は宮城の幸を堪能するのにうってつけ。作り手の想いと自然の恵みを存分に楽しんでほしい。



宮城県は「南部杜氏」が酒造りする蔵が多いが、近年は若手の蔵元が造りを担う蔵も増えてきた。右記の酒蔵見学にも足を運んでみて。

詳しくは、宮城県酒造組合のホームページをご確認ください。 <http://www.miyagisake.jp/>

宮城地酒図鑑

MIYAGI CRAFT SAKE

米どころ宮城は、お酒のメッカ。
そこの呑兵衛さん、寄っといで!

- | | | | | | |
|----------------------------|--------------------|---------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| 01
仙台市
仙台伊澤家
勝山酒造 | 02
大和町
大和蔵酒造 | 03
名取市
佐々木酒造店 | 04
塩竈市
佐浦 | 05
塩竈市
阿部勸酒造 | 06
大崎市
橋平酒造店 |
| 07
大崎市
新澤醸造店 | 08
大崎市
寒梅酒造 | 09
加美町
山和酒造店 | 10
栗原市
千田酒造 | 11
栗原市
金の井酒造 | 12
栗原市
萩野酒造 |
| 13
登米市
石越醸造 | 14
石巻市
平孝酒造 | 15
石巻市
壘廻江酒造 | 16
村田町
大沼酒造店 | | |

酒蔵見学ができる蔵

酒蔵見学は必ず事前に蔵元にお問合せください。作業上の都合や参加人数などによりお受けできない場合があります。予めご了承ください。

- | | | |
|---------------------|--------------------|--------------------|
| 17
富谷市
内ヶ崎酒造店 | 18
大崎市
一蔵 | 19
大崎市
森民酒造店 |
| 20
加美町
田中酒造店 | 21
加美町
中勇酒造店 | 22
美里町
川敬商店 |
| 23
気仙沼市
角屋 | 24
気仙沼市
男山本店 | 25
白石市
蔵王酒造 |

● 自然・絶景・体験
● 歴史文化
● 復興創生

● グルメ・酒
● 温泉
● イベント・交通案内ほか