

今年は2種類の
ましろをお届けします!

生酒
火入れ低温熟成

M A S H I R O



YUKISAYAKA
from Hokkaido
DEWATSURU
in Akita

今年も、お目にかかります

昨年、たくさんの出会いから誕生したお酒「ましろ」。帰山農園の長年の夢であった日本酒造りが、伝統ある酒蔵と、熱意のある販売店とのチームによって実現しました。2020年、物語は再び動きだします。

雪のように白く、美しく粒立つお米「ゆきさやか」。そのきれいな旨みが伝統の秋田流生酛仕込みと融合し、さらに香味際立つ日本酒になって帰ってきます。やわらかく自然な吟醸香。ソフトな口当たりの中にも上品な果実味と躍動感のある旨み、そして透明感のあるのと越し。これから日本酒に挑戦したいという方にはもちろん、「我こそは日本酒通」という方にもぜひ飲んでいただきたい。

さらに今年は火入れ低温熟成が新登場。農家と酒蔵、販売店の紡ぎだす物語を、ぜひ今年もお楽しみください。

ゆきさやか100%

純米吟醸

生酛仕込み

「ましろ」の味わいはここから。

帰山農園 特別栽培米 ゆきさやか

炊き上がりの白さに優れ、清らかであっさりとした粘りが特徴。ふっくら感ともっちり感のバランスがとても良いお米です。2016年北海道の産地指定銘柄となったばかりの新しい北海道米で、道内でもまだ一部の農家しか作付していない希少な味わいです。



帰山農園 × 出羽鶴酒造

純米吟醸ましろ

プロジェクトページ

知内町でのお米の生育から、秋田県でのお酒の仕込みまで、ましろが生まれるまでの様子を随時お届けしています。

お酒の誕生と一緒に
見守っていただければ
うれしいです



出羽鶴酒造株式会社 秋田流生酏仕込み

日本酒の仕込みは、お酒のもととなる酒母を米・米麴・水で仕込むことから始まります。通常はこれに乳酸を加えて雑菌を抑えつつ醸造を進めますが、伝統的な秋田流生酏仕込みは人工的に乳酸を加えず、特殊な道具ですりつぶす作業と温度管理によって醱酵を促進させ、ていねいに酒の味を仕上げていきます。秋田流生酏で醸された酒はきめ細やかであざやかな旨みを持ち、きれいな味の余韻が感じられます。

出羽鶴酒造株式会社

秋田県大仙市南外字悪戸野81

TEL 0187-63-1224

https://www.igeta.jp



取扱各店にて事前予約・お取り置き 承ります

WEB お電話 FAX 直接ご来店

酒ブティック 越前屋

北海道函館市万代町16-25

TEL 0138-41-0071 FAX 0138-41-0029

https://www.etizenya.jp



WEB お電話 FAX 直接ご来店

酒舗 稲村屋

北斗市市渡1丁目1-7 北斗市観光交流センター別館1F

TEL & FAX 0138-83-8565

http://www.syuho-inamura.com



WEB お電話 ONLINE SHOP

(株)ロカラ 道南地元市場

TEL 0138-83-5608

https://s-hokkaido.com



WEB お電話 FAX 直接ご来店

辻村酒店

青森県東津軽郡平内町小湊73-2

TEL 017-755-2024 FAX 017-755-3791

http://www.sake-tsujimura.com



お電話 直接ご来店

田中商店

上磯郡知内町涌元2-9

TEL 01392-5-6267

ましろ
お申込書

お名前

ご住所 〒

TEL

3月20日
発売開始
予定

ましろ しぼりたて生酒
(フレッシュタイプ)

720ml 1,650円(税別)

本

10月1日
発売開始
予定

ましろ 火入れ低温熟成
(香味深まりタイプ)

720ml 1,650円(税別)

本

※商品在庫がなくなり次第販売終了とさせていただきますのでご了承ください。 ※お届けの場合別途送料がかかります(本数・送り先により変動) 申し込み販売店へお問い合わせください。 ※妊娠中・授乳中の方は飲酒はお控えください。 ※お酒は20歳になってから。 未成年者への販売はできません。 ※個人情報保護法に基づき、お預かりした個人情報は適切に管理いたします。 許可なく第三者への提供はいたしません。

