

MASHIRO

純米吟醸／生酛仕込み

特別栽培米ゆきさやか一〇〇%

三年目も、春と秋にお会いしましょう。

2021年
3月下旬
発売予定

2021年
10月上旬
発売予定



Fresh

しぼりたて生酒

フレッシュタイプ



Deep

火入れ低温熟成

香味深まりタイプ

北海道の米と秋田県の酒が出逢って三年。



「ゆきさやか」のきれいな旨みが伝統の秋田流生酛仕込みと融合し、さらに香味が際立つ日本酒に。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、透明感のあるのど越しをお楽しみいただけます。

● フレッシュタイプ

しぼりたて生酒 3月下旬発売

● 香味深まりタイプ

火入れ低温熟成 10月上旬発売

各種 720ml 1,650円(税別)

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。



北海道上磯郡知内町重内1046-5 TEL/FAX 01392-5-6983
http://kaeriyama-nouen.com

純米吟醸ましろ



出羽鶴酒造株式会社

秋田流生酛仕込み



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、伝統的な秋田流生酛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醗酵を促進させ、ていねいに酒の味を仕上げていきます。秋田流生酛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。

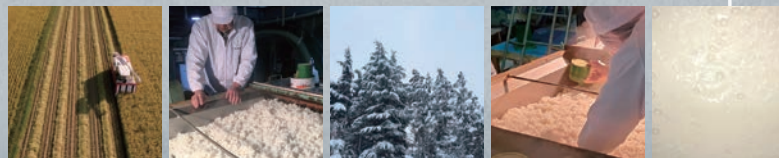
出羽鶴酒造株式会社

秋田県大仙市南外字恵戸野81 TEL 0187-63-1224
http://www.igeta.jp



純米吟醸「ましろ」の物語

北海道で「ゆきさやか」が収穫され、秋田県でお酒の仕込みがはじまる1月から、「ましろ」がみなさまの元に届くまでの物語をSNSより随時お届けしています。お酒の誕生を一緒に見守っていただければ幸いです。



「ましろ」プロジェクトチーム各店にて 事前予約・お取り置きを承ります

北海道

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



北海道

酒舗 稲村屋

北海道北斗市市渡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.syuhon-inamuraya.com



北海道

道の駅みそぎの郷きこない

北海道上磯郡木古内町本町338-14
TEL 01392-2-3161
FAX 01392-2-3287
https://kikonai.jp



北海道

田中商店

北海道上磯郡知内町涌元2-9
TEL 01392-5-6267
FAX 01392-5-6863

青森県

辻村酒店

2021年3月6日移転オープン

青森市青柳一丁目15番9号
TEL 017-763-0288
FAX 017-755-3791
http://www.sake-tsujimura.com



ONLINE SHOP

(株)ロカラ 道南地元市場

TEL 0138-83-5608
https://ec.s-hokkaido.com



※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。