

## ■概要

## 特徴

「雪女神」は山形県で開発した酒造好適米で、大粒米、低タンパク性の性質が優れています。心白と呼ばれるデンプン組織が小さく、高精白(精米歩合35~40%)が可能のため、(純米)大吟醸酒に適した酒造好適米です。生成酒はアミノ酸も少なく、酒質はきれいですっきりとした味わいになり、大吟醸酒にふさわしい品格を実現することができます。

## 関わり方

技術相談

## 開発時期

平成29年4月

## 担当

工業技術センター



## 初孫 生酏純米大吟醸 雪女神

山究極の日本酒を目指し「雪女神」を精米歩35%まで磨き、伝承の生酏造りで醸しあげた、吟醸の華やかな香りと透明感のある上品な旨さ。そしてキレの良い後味が特長のGI山形認定純米大吟醸酒です。

企業名:東北銘醸株式会社

所在地:山形県酒田市十里塚字村東山125-3

TEL:0234-31-1515

URL:<http://www.otokoyama.co.jp/>

## 雪女神仕込み 純米大吟醸 出羽の雪

現在使用している山形産酒造好適米の最高峰である「雪女神」を40%まで磨いて、寒造りで醸造した純米大吟醸酒です。当社の代表銘柄「出羽ノ雪」の「雪」の結晶をモチーフにしたラベルはアミノ酸が低くスッキリとキレイでかつ程良い甘みの特徴の円やかな味わいをイメージして作成しました。

企業名:株式会社渡會本店

所在地:山形県鶴岡市大山二丁目2-8

TEL:0235-33-3262

URL:<http://www.dewanoyuki.com/>

## くどき上手 Jr White Beauty

吸水率に留意し、固い酒質にならないように試行錯誤しております。まだまだ未熟な造り手として、『この新しい酒米』は、山田錦の派手で都会的な純米大吟醸味とは違う、自然派であり地味で心にしみる純米大吟醸味だと感じています。

企業名: 亀の井酒造株式会社  
所在地: 山形県鶴岡市羽黒町戸野字福の内1  
TEL: 0235-62-2307



## あら玉 純米大吟醸 雪女神

”雪女神”は大粒であり、粗蛋白質が少なく、心白の発現率が高く点状等、(純米)大吟醸用の酒米として優れた醸造特性を持っています。この商品は、”雪女神”の特性を引き出し、上品な香りとやわらかくきれいな味わいに仕上げました。

企業名: 和田酒造合資会社  
所在地: 山形県河北町谷地甲17  
TEL: 0237-72-3105  
URL: <http://www.hinanet.ne.jp/~aratama/>



## 雪男山

大吟醸用酒造好適米として開発された雪女神を40%精米で使用した酒です。従来の大吟醸に顕著な高香気、強い甘みなどを極力抑え、高級酒本来の魅力である酒質のきれいさを求めています。一般的ではありませんが当蔵の井戸水の性格を活かすためあえて山麩仕込みを採用しています。

企業名: 男山酒造株式会社  
所在地: 山形県山形市八日町二丁目4-13  
TEL: 023-641-0141  
URL: <http://www.otokoyama.co.jp/>

