

■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。

支援方法 技術相談

開発時期 平成2年3月

担当 食品醸造技術部



大山 純米大吟醸
吟雅凜匠

酒造りの匠とも言える蔵人達が凜とした自負と夢と愛を注いで醸し出した純米大吟醸酒です。

大山 特別限定
大吟醸

丁寧に醸した純米大吟醸酒と鑑評会出品酒用に醸した大吟醸酒を適正な調和を求めて調合し、大吟醸の優雅な香り、その調和を厳封した特別限定の大吟醸です。

大山
純米大吟醸

山形県産の雪女神を自社精米工場にて精米歩合45%まで丁寧に磨き、厳密な温度管理のもと香味豊かに仕上げた純米大吟醸です。



加藤嘉八郎酒造株式会社

住所 山形県鶴岡市大山三丁目1-38

TEL 0235-33-2008

URL <https://www.sake-ohyama.co.jp/>楯の川 純米大吟醸
一零入魂

「雪女神」を、その中心部わずか18%になるまで磨き上げて醸しました。新雪のパウダースノーのような、柔らかなタッチ、繊細なキメ、きれいで上品な旨みを感じさせます。地元が誇る酒米に蔵人達の魂を込めて醸し上げた1本をぜひご賞味いただきたいと思います。



楯の川酒造株式会社

住所 山形県酒田市山楯字清水田27

TEL 0234-53-2323

URL <https://www.tatenokawa.com/>