

醸造

雪女神を用いた大吟醸酒

■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。そのため、(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

令和4年3月

担当

工業技術センター



純米大吟醸 山形讚香(秀鳳酒造場)

山形県が開発した大吟醸・純米大吟醸用の酒造好適米「雪女神」のうち、高評価を受けた米を、選ばれた酒蔵が醸造するのが山形讚香になります。

山形讚香を醸造するにあたり、山形県酒造組合最高の酒となるように山形県工業技術センターからの指導を仰ぎ、誠心誠意努めました。

企業名：有限会社秀鳳酒造場

所在地：山形県山形市山家町1-6-6

TEL：023-641-0026

URL：<https://shuhosyuzo.com/>

純米大吟醸 山形讚香(米鶴酒造)

山形県で生まれた酒造好適米で世界に誇れる日本酒をとという目標のもと、最高品質の「雪女神」を35%まで磨き、なめらかな旨味が口中に広がる純米大吟醸酒が誕生しました。

強すぎない穏やかな香りで、お食事とも好相性を見せます。

企業名：米鶴酒造株式会社

所在地：山形県高島町二井宿1076

TEL：0238-52-1130

URL：<https://yonetsuru.com/>