

■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。

支援方法 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 山形讃香(和田酒造)

「山形讃香」は、山形県酒造組合が企画する、山形県の最高品質=世界の最高品質の日本酒を目標にした純米大吟醸です。山形県で毎年開催される優良酒米コンテストで受賞した「雪女神」を原料に、雪女神醸造酒の求評会で上位の成績となった蔵元が醸します。

上品で華やかな香りと、柔らかく爽やかな甘みのあるバランスの良い純米大吟醸ができました。

企業名：和田酒造合資会社

所在地：山形県西村山郡河北町谷地甲17

TEL：0237-72-3105

URL：<https://aratama-wada.com>

純米大吟醸 山形讃香(酒田酒造)

山形県が誇る「雪女神」を35%まで磨き、丹精込めて醸しました。繊細で気品ある香り、そして艶やかな甘味と綺麗な余韻。

上喜元の蔵元である酒田酒造の技術すべてが結集した究極の純米大吟醸です。

企業名：酒田酒造株式会社

所在地：山形県酒田市日吉町2-3-25

TEL：0234-22-1541

■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。

支援方法

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 山形讃香(東の麓酒造)

優良酒米コンテストでゴールド賞(山形県知事賞)を受賞した生産者様の雪女神を使わせていただき、35%まで磨いて仕込んだ純米大吟醸です。

上品な吟醸香と、お米の旨味をしっかりと感じながらもサラサラと喉を過ぎてゆく飲み口が特長です。食中酒としても、いろいろなお料理との相性の良さを楽しんでいただけます。

企業名：東の麓有限公司

所在地：山形県南陽市宮内2557

TEL：0238-47-5111

URL：<https://www.azumanofumoto.co.jp>