

醸造

## 純米大吟醸 山形讚香

### ■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、酒質はきれいでスッキリとした味わいになり、大吟醸酒にふさわしい品格を実現しました。

#### 関わり方

技術相談

#### 開発時期

令和7年1月

#### 担当

地域資源開発支援部



### ■企業情報

#### 企業名

株式会社中沖酒造店

#### 所在地

東置賜郡川西町大字西大塚1792-3

#### TEL

0238-42-4116

#### URL

<https://uyo-ikkon.co.jp>

#### 事業内容

清酒、酒粕

### ■企業さんより一言

最高の酒米で最高の純米大吟醸を醸すをコンセプトに山形県工業技術センターの技術指導を頂きながら製造いたしました。華やかな香りとスッキリとしたやや甘口の酒となっております。