

「出羽の里」を使用した清酒の製造技術

「出羽の里」の特性を活かし、低精白・高品質の付加価値を持った吟醸酒・純米酒を製造する技術です。

山形県工業技術センターで行った試験醸造の結果を利用して、県内企業での製品化を行っています。それらの製品の中にはコンテストで賞を受賞した製品や山形ブランドとして販売されている製品もあります。

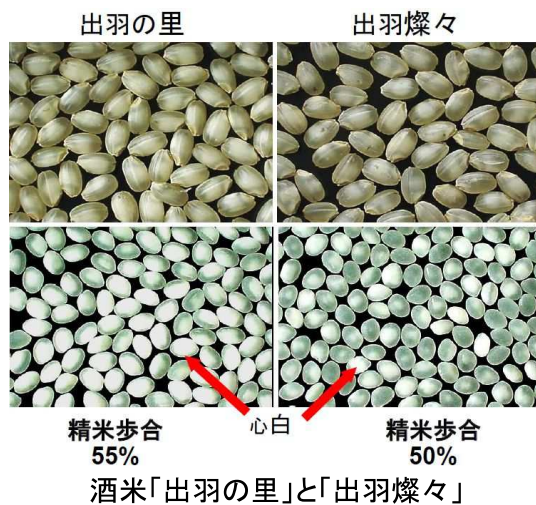


「第5回日本全国美酒鑑評会」  
「お爛部門」大賞受賞酒



山形セレクション認定製品

出羽の里は、山形県の水田農業試験場で開発された酒造好適米です。大粒米で低タンパク性という酒造に適した特徴を持ち、低精白でもすっきりとして飲みやすい酒質を表現できます。



出羽の里の稲