



COCON TOHOKU

福島県酒米使用

ほんのり香る 特別純米酒 「夢の香」



会津の地で香り豊かに
仕上げた特別純米酒」です。

〈古今東北の産地から〉

會州一」は初代山口儀平が
会津藩祖・保科正之が出羽
山形より移封された時に、
一緒に会津に入り酒造りを
始めました。

江戸時代の寛永20年創業
の長い歴史を持ち、敷地面
積約60坪で40坪強の
小さい蔵で少量生産ながら、
酒質にこだわった酒造りを
行っております。

福島県独自の酒造好適米
「夢の香」と福島県開発の
「つつくしま夢酵母」を使い、
香り豊かに、しっかりした
味わいに仕上げた
特別純米酒」です。

會州一酒造(山口合名会社) 山口佳男社長

福島県で一番古い酒蔵で、常に酒質にこだわって込
ました。福島県の蔵元なので、福島県独自の酒造米
と酵母を使い、地元の蔵人による酒造りを行って
います。それこそが福島県産地酒として他県との違い
を打ち出しています。



〈へだわりの原料〉

原料米には、福島県独自の酒造好適米である「夢の香」を100%使用しています。特徴としては心白が大きく吸水性が良く、醪で溶けやすい特徴があります。さらに精白歩合は55%までに高めています。さらに酵母は福島県ハイテクプラザが開発した福島県独自の「つつくしま夢酵母」を使用しています。この酵母はフルーティな香りと華やかで酸味の少ないソフトでマイルドな味わいを醸し出しています。

〈製造のこだわり〉

少量仕込の特性を生かして白米の給水から洗米まで丁寧に手作業でおこないます。麴米から仕込までその都度温度、計量を管理しており、上醪も毎日データを取っています。その数値を元に上槽の時期を決定します。一つ一つの気配りが米と酵母の特性を出しています。

製造数量は少ないのですが、酒造好適米の比率や原料米精白の高さにこだわり。それが酒質の高さに繋がっています。

〈復興にかける想い〉

会津地方そのものは震災時の被害は比較的軽微であったが、道路の損傷などにより、仕込み時期であったので燃料、資材購入の入荷が出来ず、影響がありました。

またお客様の被災などによりしばらくは売上げが立ちませんでした。

復興支援などにより一時は売上げが上がりましたが、風評被害などの影響もあります。多くの人に福島県の酒の良さを知らしめるべく努力していきたいと考えています。

〈蔵元の紹介〉

「会津で一番いい酒」＝「會 州 一」を目指して丁寧に酒を醸し出している蔵で全国新酒鑑評会で金賞を受賞したこともある福島県会津若松の酒蔵です。敷地面積60坪の小さな蔵で、造られるお酒の量も限られ、なかなか手に入らないことから、“幻の酒”ともいわれる「知る人ぞ知る」歴史ある蔵元になります。



〈おすすめの食べ方〉

常温での飲酒はもちろんのこと、冷やしてもまたぬる燗としても酒の特質が味わえます。

〈福島県酒米使用 ほんのり香る特別純米酒「夢の香」〉

【分類】: 酒

【アルコール度数】: 16度

【日本酒度】中辛+2

【製造者】: 山口合名会社

【製造地】: 福島県会津若松市

【主な原材料】: 米、米麴

【内容量】: 720ml

【保存方法】: 常温

【JANコード】: 4573381182727

【ITFコード】: 1 4573381182724