



秋田県産米使用
秋田のお酒 生酏造り本醸造



昔ながらの
生酏(きもと)造りのお酒です。

〈古今東北の産地から〉

秋田県産米を100%使用した昔ながらの
生酏(きもと)造りです。

秋田の厳しい冬に低温で長い時間と
手間ひまかけて仕込みました。

生酏造りは 自然の力を活用した、昔な
がらの造りで、現在主流の 速醸酏(人工的
に乳酸菌を使用)に対し、蔵の中にいる野
性の乳酸菌を取り込みゆっくりと時間をか
けて 酒母」を造る明治時代半ばまで主流
だった造り方です。自然界の力強い野生乳
酸菌を活用するため、生酏のお酒は速
醸酏」に比べるとパワフルで濃厚、コクのある
奥深い魅力的な味わいになります。
さらにお燗にもむいており、味わいの幅が広
がります。食事との相性も良く、特に肉料
理や味付けの濃い料理、乳製品を使ったク
リーミーな料理などにお勧めです。

秋田銘醸株式会社 本田正美 杜氏

現存する清酒製法では最も伝統的な造り方である生酏造り。杜氏の長年の経験と技術が最も必要とされる特別な一品。毎年、様々な蔵由来の微生物を活用し、微生物と原料米の特性に合わせた発酵によって醸造されたオンリーワン製品となります。



へだわりの原料

原料米は、米どころ秋田の秋田県産米にこだわり、原料米確保においても県内農家や米販売業者等との契約を行っております。そのお米を秋田の厳しい冬に低温で長い時間と手間ひまかけて仕込みました。

へだわりの製法

酒造りに一番大切なのは、水の和を基調とした酒を育む愛情。創業以来、品質第一主義に徹しながらこれを社是としています。また、本製品の製法は秋田流生酛仕込み製法。当社蔵内、仕込水や原料等から由来する硝酸還元菌や乳酸菌を低温で丁寧に増殖させ、手間を掛けて発酵させることで生酛特有の香りと丸みとコクの味わいが生まれる秋田流仕込みを行っております。

＜秋田銘醸のこだわり＞

秋田銘醸(株)は、秋田県の清酒を全国展開する為に設立された企業であることから、現在でも品質を第一に全国販売をしております。酒蔵も手造り蔵と機械造り蔵を所有し、爛漫の伝統手造り製法を継承しながら、機械造りにも手造り技術を融合して酒造りしております。また、原料米も秋田県の酒造好適米を6割以上生産している地元湯沢市の原料米を重点的に使用しています。

＜酒作りの要の工程“酒母造り”＞

酒造りの要となる清酒酵母を純粋・大量に育成する工程で、麴、蒸米、仕込み水の混合物に酵母を増殖させたものです。出来上がった酒母の性質がそのままモロミに反映するため、酒の良し悪しは酒母で決まるとまで言われます。秋田銘醸の工場は、機械化、自動化が進みましたが、酒母造りだけは昔からの方法を続けています。

＜震災時の苦労＞

3・11東日本大震災では、震災後の3日間以上の停電によって、原料(麴)や醗等の管理が不能となり、懐中電灯を片手に泊まり込みで管理をしたことを思い出します。当日は、大粒の雪がシトシトと降る中、社員一同で爛漫の発酵微生物達を守ることが出来ました。

＜おすすめの食べ方＞

鍋料理(秋田県ではきりたんぼ鍋、芋の子汁)、肉料理(焼肉、すき焼き、焼き鳥)や味付けの濃い料理、乳製品使用のクリーミーな料理等がお勧めです。飲み方は、冷酒、燗酒ともに問題なく、温度の違いによる味の違いを楽しめる一品です。



＜秋田県産米使用 秋田のお酒 生酛造り本醸造＞

【分類】: 酒

【アルコール度数】: 15度以上16度未満 【日本酒度】: 中辛±0

【製造者】: 秋田銘醸株式会社

【製造地】: 秋田県湯沢市

【主な原材料】: 米(秋田県産)、米麴(秋田県産米)

【内容量】: 720ml 【保存方法】: 常温

【賞味期限】: 360日

【JANコード】: 4573381183380

【ITFコード】: 14573381183387

