



陸前高田産ひとめぼれ使用 特別純米酒
うまみふくよか原酒 「復蔵(ふくぐら)」

岩手産の原料にこだわった
特別純米原酒です。



〈古今東北の産地から〉

陸前高田市制50周年を
記念し製造・発売された
特別純米酒「多賀多」を
ベースとした原酒です。

東日本大震災にて酒蔵と
田んぼを被災し、酒蔵は
震災の翌年、移転再建し、
田んぼは約3年をかけ復活させ、
地元小学生らも一緒に田植えか
ら稲刈り迄、地域の皆様と共に
行い、氷上山系伏流水で陸前高
田市民の方々と仕込み上げた
地米酒です。



酔仙酒造株式会社みなさん

三陸沿岸に位置する弊社の井水は内陸に比べて若干硬い水です。また冬の気候も温暖なため酵母の活動としては元気で力強い醗酵経過をとります。これら地域的特長を捉えて活かすべく、震災前より独自の配合や仕込み方法の検討を重ねて来ました。更に地域の「食材」＝「三陸」の海の幸をより美味しく食べられる様魚介類との相性を考えながら醸しております。





〈こだわりの原料〉

減農薬無化学肥料の陸前高田産ひとめぼれ100%使用し、岩手県開発オリジナル酵母「ショパンニの調べ」と「酔仙オリジナル麹菌」で仕込んだオール岩手にこだわりました。

〈こだわりの製法〉

陸前高田産米ひとめぼれを60%まで精米し、岩手県オリジナル吟醸用酵母「ショパンニの調べ」、酔仙オリジナル麹菌を使用し吟醸仕込みにて醸した特別純米原酒になります。

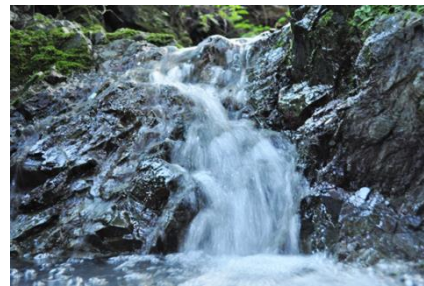
酔仙酒造では三陸の食材にあったお酒、岩手沿岸からのお土産や贈り物として捉えていただけのようなお酒を作っていたと考えております。



〈仕込み水のこだわり〉

酒の成分の80%を占める「水」は原料として酒質に大きな影響を与えます。酒造用水に必要な条件として、まずクセや異臭が無く綺麗であること。生酸菌や鉄分、マンガンなどが多く含まれていないことが重要です。次に適度な硬度をもっていることです。硬水に含まれるカリウムやマグネシウムは酵母の代謝に必要な栄養であり、力強い発酵の源です。またカルシウムも酵素の生産や活性を活発にする物質として有用です。大船渡蔵は北上山系に属する氷上山（ひかみさん）の麓に位置しており、地下水はクセのない綺麗な水質で、程よい硬度を持っています。酔仙酒造では洗米、浸漬、仕込み水に至るまでこの氷上山の伏流水をふんだんに使って清酒を醸しています。

出典：酔仙酒造HP「美酒伝承」こだわりのお酒作り



〈復興にかける想い～酔仙酒造～〉

平成23年3月11日14時46分。誰もが忘れもしないこの時間、あの瞬間。

宮城、岩手、福島を中心に東北地方が激しく揺さぶられ、大きな津波が押し寄せました。

海岸から2キロに位置する酔仙酒造も例外なく壊滅的な被害を受け、重要文化財の指定を受けていた建物は跡形もなく消え去り、大切な従業員7名を失いました。

震災で多くを失った私たちですが、「日常を取り戻したい」「歴史をつないでいきたい」という意思を支えに、また多くの方々のご支援のおかげで新工場設立まで復興を遂げることができました。震災前と同じようにはいきませんが、徐々に販売できる銘柄を増やし、新しい歩みを進めていきます。

社会が時の流れとともに変化するように、日本酒を取り巻く環境も変化しています。私たちはその変化に合わせてうまく進化しながらも、震災前から大切にしてきた技術と心を人から人へ伝え続ける「美酒伝承」、そして「地元の風土にあった美しい酒」「芳醇にして飲み飽きしないきれいなお酒」を目指したお酒造りを、蔵人をはじめ酔仙酒造一同、これからも絶やさず守り続けていきたいと考えています。

出典：酔仙酒造HP「酔仙酒造を知る」

〈陸前高田産ひとめぼれ使用特別純米酒 うまみふくよか原酒「復蔵」〉

【分類】：酒

【アルコール度数】：17度

【日本酒度】：甘口±0

【製造者名】：酔仙酒造株式会社

【製造地】：岩手県大船渡市

【主な原材料】：米、米麴

【内容量】：720ml

【保存方法】：常温

【賞味期限】なし

【JANコード】：4573381183175

【ITFコード】：1 4573381183172