



COCON TOHOKU

福島県産米使用

## 特別純米酒三春駒



ふくよかな甘みと  
呑み応えのある味に  
仕上げました。

〈古今東北の産地から〉  
福島県産米を使用し、精米歩合60%に磨き上げて醸造しました。  
ひと夏涼しい蔵で熟成させ、アルコール特有の味のカドを取りました。  
穏やかな香りですが、ふくよかな甘みと程よい酸味があり、呑みごたえのある味に仕上げました。  
そのままでも美味しく召し上がれますが燗酒にすると味がよく締まり、食事と合うタイプの酒質となっています。

### 三春酒造株式会社のみなさん

三春酒造株式会社は、数年前に大ベテランの杜氏が引退して新体制となって以降、蔵内全体の世代交代を進めている真っ只中です。

美味しい日本酒が出来上がるよう、一丸となって毎日の作業に取り組んでおります。



〈こだわりの原料〉

福島県産米と福島県産酵母を使用しております。また味を決める大きな要因の仕込水の全てを、当社敷地内の井戸から湧き出た地下水で賄っております。仕込水は、酵母の活性に不可欠なミネラル分が適度に含まれた軟水となっており、この水によって旨味のある酒を醸造することが可能となっております。

〈こだわりの製法〉

昔ながらのきめこまやかな手造りの酒をモットーとしております。その年の酒米の出来栄や気候を読み取って、洗米から上槽まで毎年微妙な変化に対応しながら製造しております。また、上槽後から瓶詰までの酒質劣化を防ぎ、出来る限り搾った直後の味わいをお客様にお届けする為に、現在試行錯誤を続けております。

〈より良いお酒を造るために〉

経験年数が浅い蔵人が多い中で、現在秋田県より顧問の先生を招聘し技術指導を頂いております。南部杜氏流の酒造りをベースに、福島県の蔵元同士で共有する高い醸造技術と秋田県の製造技術を掛け合わせ、当社ならではの酒造りを構築しているところです。

〈おすすめ飲み方〉

そのままでも美味しく召し上がれますが三春駒は45℃の燗酒にすると味がよく締まり、食事と合うタイプの酒質となっております。燗酒は、世界で見ても大変珍しい飲み方だと聞いています。飲む温度によって、酒の表情が大きく変化します。熱燗も良いですが、人肌程度に温めて飲むと味と香りが口の中一杯に膨らみ、製品本来の味わいを存分にお楽しみ頂けます。

〈地域振興のために〉

昔から奥州岩代の国と称されている地区に位置する岩盤の堅い土地柄の上に製造場があり地震の被害が最小限であったのが幸いで御座いました。花見シーズンの短期間ではございますが、日本三大桜「滝桜」観光客の激減や風評被害による売上げの低迷が続き大変な状況が続いております。地場農業支援として、地元農家と当社の主力商品を開発するにあたり、酒造好適米の契約栽培を実施、今年で5年目となり地元貢献していくことと地元へ愛され続けていくことでオンリーワンの発信を出来るものだと思っております。



〈古今東北〉福島県産米使用 特別純米酒 三春駒

【分類】: 酒

【アルコール度数】: 15度

【日本酒度】: 中辛±0

【製造者】: 三春酒造株式会社

【製造地】: 福島県田村郡三春町

【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】: 4573381183045

【ITFコード】: 1 4573381183042

