



宮城県産ササニシキ 特別純米酒

ささのくら



軽快で
きれいな飲み口が

特徴の特別純米酒です。

〈古今東北の産地から〉

「ささのくら」は原料米に宮城県産ササニシキ100%の米麴を使い、精米歩合55%で仕込みを行っています。宮城を代表するササニシキのやさしい味わいを引き出し、軽快できれいな飲み口が特徴の特別純米酒です。

株式会社一ノ蔵 の皆さん

「良い米を使い、手間暇をかけ、良い酒を造る」という姿勢を貫ぬき、設備の工夫はしておりますが、基本的にはすべて人が造っております。清酒造りを機械任せにせず、五感をフルに使って香りを嗅いだり、手で触ったり、舌で味わったりという経験を生かして造る方が、結果的に効率が良く、美味しい酒が出来ると考えています

【古今東北商品のこだわり】



南部杜氏の資格をもった杜氏と蔵人による、人間の五感を重視する手づくりの酒造り。原料米を精米歩合55%まで磨き上げることで、しっかりとした味わいに雑味の少ないキレ味もできています。

〈こだわりの製法〉



宮城県大崎市田尻産の産直めぐみ野米「ササニシキ」を100%使用。宮城県認証特別栽培米である「ササニシキ」は、あつさり、さらさらとしていて、ひとめぼれよりも酒造りに適しています。なにより宮城を代表する米で造ることが「宮城の地酒」としての誇りです。

〈こだわりの原料〉

〈産地紹介〉

大崎市(おおさきし)は、宮城県北西部の大崎地方に位置する市。人口は仙台市・石巻市に次ぎ県内3位となっています。

大崎市は東西に約80kmの長さを持ち、奥羽山脈から江合川と鳴瀬川の豊かな流れによって形成された、広大で肥沃な平野「大崎耕土」を有する四季折々の食材と天然資源、そして地域文化の宝庫です。

西部鳴子温泉地域にある鳴子峡は、10月中旬～11月上旬にかけて、大谷川が刻んだ深さ100メートルに及ぶ大峡谷が紅葉に覆われます。その眺めは絶景です。

(出典:大崎市ホームページ)

〈手づくりの酒 ～一ノ蔵のこだわり～〉

一ノ蔵は、創業当時から「良い米を使い、手間暇をかけ、良い酒を造る」という姿勢を貫き、日本酒造組合が定める「手づくりの条件」を満たす伝統の技を生かし続けています。平成20年現在、年間1万9千石(一升瓶に換算すると190万本分)の酒を仕込むため、設備の工夫はしておりますが、基本的にはすべて人が造っているのです。それは、清酒造りを機械任せにせず、五感をフルに使って香りを嗅いだり、手で触ったり、舌で味わったりという経験を生かして造る方が、結果的に効率が良く、美味しい酒が出来ると考えるからです。

(出典:株式会社一ノ蔵ホームページ)

〈手づくりの酒 ～水のこだわり～〉

酒造用水としての条件は、無色透明、異臭味がない、中性または微アルカリ性であること。一ノ蔵では、本社蔵から1km程離れた大松沢丘陵地の地下水を処理し、それらの条件を備えた仕込み水として使用しております。

〈おすすめの飲み方〉

40度ぬる燗で、芹鍋に、20度常温で大豆まるごとの使用の豆腐料理(湯豆腐)、10度花冷えでむきホヤに、相性最適です

〈宮城県産ササニシキ特別純米酒 ささのくら〉

【分類】:酒

【アルコール度数】:15度

【日本酒度】辛口±1～+3

【製造者名】:株式会社 一ノ蔵

【製造地】:宮城県大崎市

【主な原材料】:米(宮城県産)・米こうじ(宮城県産米)

【内容量】:1800ml / 720ml

【保存方法】:冷暗所で保管

【JANコード】:4573381180099(1800ml)、4573381180556(720ml)

【ITFコード】:なし