



東北産米100%使用した

米だけのお酒



爛してふわっとまろやかで
冷やしてキリっとした飲み口に
仕上げました。

[商品紹介ホームページ](#)

古今東北の産地から

東北産のお米を100%
使用したお酒です。お米
の味をしっかりと感じてい
ただけるよう、米、米こ
うじのみを使用し、日光
山系の伏流水で仕込んで
います。
岩手南部杜氏の資格を
取得した杜氏が、米だけ
の旨味を十分に引き出し、
スッキリした喉ごしの日
本酒に仕上げました。

北関酒造株式会社のみなさん

人間が生きていく源でもある食に、人々が語り合える酒文化のご提供が出来るようにと、東北産米だけを使用した日本酒製造にこだわりました。東北の皆様にご支持、全国の皆様に喜んでいただける様、おいしいお酒を作っていく事が東北復興の一助になると祈念しております。北関酒造の杜氏が東北岩手、南部杜氏の資格を取得し、更なる酒造りに邁進しております。



〈こだわりの原料〉

東日本大震災で傷ついた大地を立て直そうという農業生産者の熱い思いを組み取らせていただき、日本酒作りに着手いたしました。東北産米のみを使用する事で、東北の農業支援、地域復興の一助になればと微力ながら願っております。

〈こだわりの製法〉

酒造り65年を有する杜氏監修の元、お酒造りは麴からを愚直に歩んでまいりました。杜氏も岩手南部杜氏の資格を取得し、東北の皆様へ慣れ親しんだ酒造りを念頭に醸造しております。蒸したお米をゆっくり糖化させることで、お米本来の旨味、まろやかな喉ごしを作り出し、食物の味わいを損なわず、召し上がりながら楽しんでいただく食事の中のお酒としてお楽しみいただけます。

〈おすすめの食べ方〉

全量蒸米で醸造している事で酵母の発酵を促し、糖とアルコールがしっかり出ておりますので、爛してふわっとまろやかで、冷やしてキリっとした飲み口に仕上がっております。

栃木は周りに海が無い為、魚の入手が特に難しく、鮮度も落ちてしまうため、醤油、砂糖などで煮つける事で魚を楽しんでおりました。また味の濃い肴に、ちびちびお酒を酌み交わす、そんな食事のシーンをご想像ください。東北は太平洋、日本海と海の幸に恵まれておりますので、刺身、鍋など冷やしても爛を付けてもおいしくお召し上がりいただけます。



〈こだわりの麴〉

「酒造りは麴にあり」をコンセプトに普通酒から特定名称酒にわたる全量を蒸したお米で仕込む蒸米仕込みをしております。その長所はゆっくり麴母による発酵をしっかり促すことで、お酒の深い旨味とアルコールが十分に出来ます。また酵母の働きが十分に終わったタイミングで搾り、酒粕と分離されるため、爛した時にはふわっと麴の旨味の香り、まろやかな味わいを、冷やした時にはキリっとした喉ごしの良さを感じる事が出来ます。

〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

被災後にご家族の都合や学業お仕事で故郷を離れてしまっている方々が、東北産米100%使用と謳う事で、昔の田園風景や、人の触れ合いを懐かしみながら、これからの東北を支えてくださる原動力の一助になればと、また国酒でもある日本酒を召し上がっていただければと存じます。

〈商品名〉古今東北 東北産米100%使用した米だけのお酒

【分類】: 酒

【製造者名】: 北関酒造株式会社

【製造地】: 栃木県栃木市

【主な原材料】: 米(国産)、米こうじ(国産米)

【内容量】: 1,800ml

【アルコール度数】13度 【日本酒度】+5

【保存方法】: 常温、日の当たらない場所

【JANコード】: 4573381185902

【ITFコード】: 14573381185909