

東北

美酒

びしゅ

きき酒師・「Save The 東北の酒」主宰  
葉石かおり

らん

しあわせを呼ぶ  
東北のお酒



岩手

宮城

山形

福島

秋田

青森

南部八戸<sup>はちのへ</sup>ならではの「うまし酒」という表現が似合う酒質をモットーに、南部杜氏伝承の五感で酒を醸す。香りはごく控えめ。若い果実のような香味をたたえる。最初の印象は辛口だが、飲み進めるうちに甘味と旨味が押しつけていくイメージ。後口にコロンと残る旨味が好印象。常温からぬる爛ま<sup>ぬる爛ま</sup>で。ホタテの貝柱焼き、なめろう<sup>なめろう</sup>と。

## はちつる 純米吟醸無濾過生

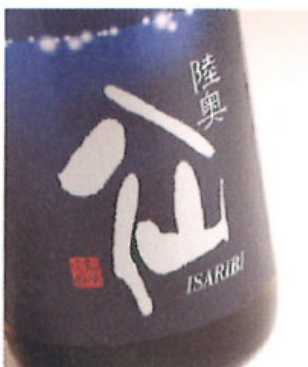
飲むごとに  
おいしさを再発見

### DATA

八戸酒類 八鶴工場 720ml  
1,575円 アルコール度数17~18%  
使用米：青森県酒造好適米 精米歩合50% 日本酒度+2 酸度1.5 アミノ酸度1.4



## 陸奥八仙 いさり火 特別純米無濾過 火入れ



魚介といたら  
この一本で決まり

### DATA

八戸酒造 720ml 1,365円 アルコール度数15%  
使用米：青森県産華吹雪 精米歩合60% 日本酒度+5~+7 酸度1.6~1.8

八戸の地酒蔵として、「地元で獲れる魚介類・食材に合うお酒」をコンセプトにした一本。香りはごく控えめ。さらさらと流れる清流のような透明感を味全体にたたえる。旨味を主軸に五味のバランスが取れた優しいタッチの酒。爛<sup>ぬる爛ま</sup>をつける予想以上に自然な甘味とふくらみが増す。サバなど青魚の刺身、さんまのわた焼きなど。

全量青森県産米で醸造。本当の意味での地酒に特化した造りを目指す。ふんわりとした甘味が長く続いた後、りんごや桃といった美しい吟醸香をたたえ、後半に向けて強めの酸味が顔をもたげる。小さなカーブを描きながら、旨味が現れては消える様が興味深い。常温または冷やで。カッテージチーズ、じゃこ豆腐と。

## 純米大吟醸 南部蔵 長月花

ビギナーに向く  
美しい味わい

### DATA

合同酒精 八戸工場 720ml  
2,602円 アルコール度数16%  
使用米：華想い 精米歩合40%  
日本酒度+2 酸度1.4 アミノ酸度1.0

※3月いっぱいまで八戸工場での清酒製造を終了。商品は5月まで出荷の予定。

