



▲穂のかおりは熊田浩弥さん(東沼)が栽培した山形95号を使用

**女性にも好まれる日本酒へ「種のかおり純米大吟醸」**

昨年度デビューした「種のかおり純米大吟醸」は、食用米の「山形95号」を使用した日本酒です。

純米大吟醸という高級感がありますが、お手頃な価格帯で、幅広い世代の方に楽しんでもらえるように特に「女性からも気軽に飲んでもらいたいお酒」としてPRしてきました。その一方で、アルコール度数が16度とやや高く、もう少しアルコール度数を抑えてはどうか、という声も挙がっていました。

そこで、新酒づくりにあたっては女性目線を中心に日本酒づくりを進めてきました。

# 今年もみかわのお米で日本酒ができました

味わい一新!

本町の「田からもの逸品開発事業」を活用し、4年前から行われている三川町オリジナルの日本酒づくり。今年も、昨秋に収穫した本町産米を使用した新酒が完成しました。今年も、より多くの方々に好まれる日本酒となるよう、従来とは一味違うお酒に仕上げました。ここでは、今年発売の日本酒について紹介します。

**醸造方法を変えてリニューアル「イ号彌太衛門」改め「IGO」**

平成31年4月に誕生した「イ号彌太右衛門」は、明治時代に本町で育種された水稲品種「イ号」を約80年ぶりに作付けし、生酛づくりで醸造した日本酒です。

イ号を使った日本酒づくりは、本町に縁のあるイ号を復活させて、オリジナルの日本酒を作るという「いにしへのロマン」を求めたプロジェクトとして、これまで3年間にわたって行ってきました。

4年目の今回は、より多くの方から「イ号」の名前を知ってもらうため、名称を「IGO」に改め、これまでとは異なる醸造方法を取り入れて製造しました。



**IGO 特別純米酒**  
 製造：渡會本店(鶴岡市)  
 原料米：イ号(三川町産)  
 精米歩合：60%  
 アルコール度数：15度  
 発売数：2,000本

**ANA SHONAI BLUE Ambassador 監修で女性好みの日本酒に**

新酒づくりでは、全日空(ANA)グループの地域創生事業として、庄内地域の魅力を発信する活動を行っているANA SHONAI BLUE Ambassadorの5人の協力をいただきました。

5人は、新酒の仕込みを前に、醸造を担うオードヴィ庄内の主力銘柄「清泉川」など約10種類のお酒を飲み比べ、「女性に好まれるお酒とはどんなものか」を話し合いました。

本年産の「種のかおり純米大吟醸」は、客室乗務員として全国を飛び回り、各地の食べ物やお酒の味を



**穂のかおり純米大吟醸**  
 製造：オードヴィ庄内(酒田市)  
 原料米：山形95号(三川町産)  
 精米歩合：50%  
 アルコール度数：14~15度(予定)  
 発売数：800本

私たちの意見を取り入れてもらいました



ANA SHONAI BLUE Ambassador  
 坂本 里帆さん 切江 沙也香さん

知る5人の意見を取り入れながら、女性が好む日本酒の「味」や「香り」などを追求しながら作られた日本酒です。



▲ANA SHONAI BLUE Ambassador ANAの客室乗務員5人が庄内に移住し、庄内を元気にするために日々活動中。活動の様子はSNS「庄内暮らし」で検索

新しいIGOをぜひ味わってください



イ号生産者 大瀧 浩幹さん

原料米のイ号は、引き続き町内の農業・大瀧浩幹さん(東沼)が栽培し、日本酒の製造は鶴岡市大山の酒造会社(株)渡會本店が行いました。

**新しい「IGO」は好評発売中**

令和3年産のイ号を使用した「IGO」は、1月に生原酒を3000本限定で先行発売し、現在は、生詰め酒を発売しています。



▲リニューアルに伴いラベルも一新。ピンク色のラベルが目印です。



榊會本店 代表取締役社長 渡會 俊仁さん

**春限定生詰め酒はフレッシュな味わいを楽しんで**

今回のIGOは、これまでの作り方「生酛づくり」から「速醸」に変えて製造しました。また、精米歩合を70%から60%にしたほか、酵母も従来とは違うものを使用しました。生酛づくりで製造したイ号彌太右衛門は、酸味やコクが特徴であるのに対し、速醸で製造したIGOは、フルーティーですっきりとした味わいと香りが特徴です。

先行発売した生原酒は、爽やかな味わいだと好評をいただきました。また、現在発売中で、アルコール分を飲みやすく調整した生詰め酒は、フレッシュな味わいをお楽しみいただけます。

三川町産の米を使った新しいIGOを、よりたくさんの方から楽しんでもらえたらと思っています。



株オードヴィ庄内 常務 佐藤 宅真さん

**よりすっきりとした味わいに**

アンバサダーの方々からは、「純米大吟醸ならではの香りは残しつつ、アルコール度数を抑えてすっきりとしたお酒」が良いのでは、とご意見をいただきました。

日本酒の香りとすっきり感は本来真逆の方向性であり、アンバサダーの方々の意見をどう取り入れるか悩みました。それでも、酵母や麴を変えたことで、香りは残しつつも、アルコール度数を1~2度ほど抑えた飲みやすい酒に仕上がっています。完成は5月上旬を予定しています。発売の時を楽しみにしてください。

本紙で紹介した2つの日本酒は、庄内地域のスーパーなどで販売されます。

〇問合せ先 三川町観光協会

☎ 66-4656