

八海山雪室で長期貯蔵した日本酒を 初めて出荷いたします



八海醸造株式会社（代表取締役：南雲二郎、本社：新潟県南魚沼市）は、自社の雪室にある専用タンクで貯蔵した酒を「純米吟醸 八海山 雪室貯蔵三年」として、6月に新発売いたします。

「純米吟醸 八海山 雪室貯蔵三年」は雪室貯蔵用として特別に仕込み、弊社が2013年に開設した「八海山雪室」の専用タンクで3年間熟成させた純米吟醸酒です。

新潟県魚沼地方は2～3mもの雪が降り積もる日本屈指の豪雪地帯です。長く厳しい冬が続く雪国の暮らしにとって、時にやっかいな存在にもなる雪ですが、先人たちはその雪の力を活かした雪国独特の暮らしや食文化を育んできました。そのひとつが「雪室」であり雪国の人たちの知恵と工夫から生まれた「天然の冷蔵庫」です。現代のような冷蔵庫がなかった時代、年間を通して低温を保つ「雪室」は、野菜などを保存するだけでなく、野菜や食品を冬の凍結から守り、夏は雪や氷を売るなど、生活の糧にもなりました。

「八海山雪室」は冬の間降り積もった約1,000トンもの雪を蓄えることで1年を通して室温3度前後という低温高湿な環境が安定的に保たれています。雪室の環境が様々な食品に優れた貯蔵効果をもたらすとして改めて見直されておりますが、日本酒も雪室に貯蔵することで、荒々しさや角がとれてまろやかになるといわれております。日本酒は常温で長期貯蔵すると香りや味わいが崩れてしまうと敬遠されてきましたが、雪室の安定的な環境により、3年という長期間の貯蔵が実現し、雪室貯蔵特有のまろやかな味わいがうまれました。

さらに2年後の2018年には五年貯蔵品も商品化する予定です。どうぞご期待ください。



商品概要

商 品 名：純米吟醸 八海山 雪室貯蔵三年
品 目：清酒
原 料 米：山田錦(麴)、ゆきの精(添)、五百万石(仲・留)
精米歩合：50%
アルコール：17度 日本酒度：-1 酸度：1.5 アミノ酸度：1.3
酵 母：K-1001、M310
容 量：720ml
価 格：3,100円(小売・税別)
保 存 方 法：冷暗所
発 売 時 期：2016年6月下旬～(出荷本数限定)
販 売 先：地酒専門店、百貨店
飲 み 方：冷でも燗でも幅広い温度帯でお楽しみいただけます。
パッケージデザイン：原研哉氏

雪中貯蔵庫



製造元

八海醸造株式会社 新潟県南魚沼市長森 1051 お客様相談室 TEL 025-775-3866

このリリースに関する問い合わせ先

株式会社 八海山 広報担当：浜崎 東京都中央区築地 4-5-9 築地安田第2ビル3階
TEL 03-6264-3366 FAX 03-6264-3367

