

ニセコ町の酒米を使用した日本酒 新発売



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、北海道ニセコ町で栽培された酒造好適米「彗星」を 100% 使用した日本酒を、今冬、北海道限定で新発売いたしました。

本製品は、弊社グループ会社が本年ニセコ町にウイスキー蒸溜所を開設したご縁からニセコ町の依頼をもとに企画いたしました。

原材料に使用した酒造好適米「彗星」は、北海道で 2006 年に開発された酒造好適米の品種です。良質な酒米であることを示すタンパク含有量の低さが特徴で、淡麗な味わいに適しています。北海道は、海鮮はもちろん畜産王国でもあり、ジンギスカンをはじめとした肉料理や乳製品も多く、野菜も豊富です。この多彩な食材がもつ味わいを引き立てる食中酒として、八海醸造ではこの酒造好適米「彗星」を原料米に使用し 2 種類の日本酒を設計し、魚沼の酒蔵で製造いたしました。

1 つはほのかな吟醸香に淡麗な軽快さで食を引き立てる酒質の「吟醸酒」、もう 1 つは口当たりソフトで香り華やか、淡麗な中にも米の旨味を感じられるような「純米大吟醸」です。

どちらも数量限定製造商品で、販売は、ニセコ町のふるさと納税返礼品にラインアップされるほか、株式会社ニセコリゾート観光協会が運営する道の駅「ニセコビュープラザ」、ニセコ蒸溜所、ニセコエリアのホテル・レストラン・居酒屋、また、北海道内の一部の地酒専門店・空港売店など、ニセコエリアを中心とした北海道限定販売を予定しています。

ニセコの雄大な自然と、北海道の四季折々の豊かな食を繋げる日本酒としてお役に立てるよう真摯に取り組んでまいります。

商品概要



商 品 名：吟醸 ニセコ蝦夷富士
品 目：清酒
原 材 料 名：米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール
精 米 歩 合：55%
アルコール分：15.5%
内 容 量：720ml
価 格：720ml 2,190 円(税別/箱なし)
2,400 円(税別/箱入)
保 存 方 法：直射日光のあたらない冷暗所
発 売 時 期：2021 年 12 月 20 日(月)



商 品 名：純米大吟醸 ニセコ蝦夷富士
品 目：清酒
原 材 料 名：米(国産)、米こうじ(国産米)
精 米 歩 合：45%
アルコール分：16.0%
内 容 量：720ml
価 格：720ml 2,840 円(税別/箱なし)
3,050 円(税別/箱入)
保 存 方 法：直射日光のあたらない冷暗所
発 売 時 期：2021 年 12 月 20 日(月)

ラベル画

富岡惣一郎氏(1922—1994)

日本の洋画家。新潟県高田市出身。自ら開発したトミオカホワイトと呼ばれた白い絵の具を使用し、「白の世界シリーズ」として多くの作品を発表した。作品の多くは新潟県南魚沼市のトミオカホワイト美術館に収蔵されています。

富岡惣一郎氏は生前ニセコエリアでも創作活動をされており今回の製品ラベル 2 種にはニセコ地域の風景を題材にした作品を使用させていただいています。

製造元・お客様からの問い合わせ先

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 0800-800-3865

このリリースに関する報道機関からの問い合わせ先

株式会社八海山 広報担当：浜崎 東京都中央区築地 4-5-9 築地安田第二ビル 3 階

Email：press@hakkaisan.co.jp

<https://www.hakkaisan.co.jp/contact/company/>