

伝統あるマスターズ・チャンピオンズディナーで 「純米大吟醸 八海山 雪室貯蔵三年」が提供されました



弊社、八海醸造(本社：新潟県南魚沼市／代表取締役：南雲二郎)が製造する日本酒「純米大吟醸 八海山 雪室貯蔵三年」が、この度、男子ゴルフの4大メジャー大会の一つ「マスターズ」の開催前に行われる「チャンピオンズ・ディナー」の提供酒に採用されました。

今年も現地時間の4月7日～10日までアメリカ/ジョージア州オーガスタで開催される「マスターズ」は、ゴルフファンのみならず多くの人を知る歴史と伝統ある大会です。この大会では、例年、初日の2日前にあたる火曜日に前年の優勝者自身がメニューを選び、歴代の優勝者にディナーを振る舞う「チャンピオンズ・ディナー」という格式高い習慣があります。

今年は、昨年の同大会でアジア人として初優勝という快挙を成し遂げた松山英樹選手がディナーメニューをお決めになられました。日本を代表する豪華な食材のお料理と共に、弊社の「純米大吟醸 八海山 雪室貯蔵三年」をセレクトし、提供していただきました。このディナーにおいて、日本人が主催者となるのが初めてなのはもちろんのこと、日本酒が提供されたことも史上初めてなのだそうです。そうした場に、弊社のお酒が選ばれたのはとても名誉のあることであり、松山選手に深く感謝を申し上げます。

「純米大吟醸 八海山 雪室貯蔵三年」は、弊社の本社である新潟県南魚沼市の「八海山雪室」で貯蔵された製品です。豪雪地帯として知られる魚沼は、毎年冬になると3メートルもの雪が降り積もります。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なる雪ですが、先人たちはその雪の力を活かした雪国独自の暮らしや食文化を育んできました。その一つが「雪室」であり、雪国の知恵

と工夫から生まれた「天然の冷蔵庫」です。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、生活の糧にもしてきました。

「八海山雪室」は冬の間降り積もった約 1,000 トンの雪を蓄えることで、1 年を通して室温 4 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。そこで日本酒も貯蔵することで、荒々しさや角がとれてまろやかな味わいに熟成していきます。元来、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いましたが、この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生まれます。

今般の「チャンピオンズ・ディナー」で、松山選手をはじめとする歴代のチャンピオンの皆様が、このまろやかな雪室貯蔵の味わいを豪華なお食事と共にお楽しみいただけていれば幸いです。松山選手の、今大会のご健闘を心よりお祈り申し上げます。

商品概要



商品名：純米大吟醸 八海山 雪室貯蔵三年
品目：清酒
原材料名：米(国産)、米こうじ(国産米)
原料米：山田錦、ゆきの精、五百万石
精米歩合：50%
アルコール分：17%
内容量・価格：720ml 3,410 円(税込)
パッケージデザイン：原研哉氏

■参考



@themasters

リール動画 https://www.instagram.com/p/Cb_rHsJIAqW/

メニュー内容 <https://www.instagram.com/p/Cb-H9XLuT4F/>

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