

しぜんエネルギー
八海山 雪室で熟成させた純米大吟醸の
八年ものを新発売いたします



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、以下弊社）は、自社施設「八海山雪室」の専用貯蔵タンクで熟成させた日本酒を「純米大吟醸 八海山 雪室熟成八年」として、10月に新発売いたします。

弊社のある魚沼は有数の豪雪地帯として知られ、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」、雪国の知恵や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、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。

この雪の冷気という、いわば“自然エネルギー”を活用したのが今回の日本酒です。

「八海山雪室」は、施設の周辺に冬の間降り積もった約1,000トンもの雪を毎年蓄えることで、1年を通して低温高湿な環境を安定的に保っています。ここで日本酒を貯蔵することで、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、この雪室の安定した低温環境により長期貯蔵が実現し、雪室特有のまろやかな味わいが生まれます。これまで弊社では、この雪室で三年貯蔵した「純米大吟醸 八海山 雪室貯蔵三年」を販売してきました。

そして今回、その酒を八年貯蔵させた日本酒を、新たに「純米大吟醸 八海山 雪室熟成八年」として世に送り出すことにしました。雪の冷気、雪中で静置された環境での貯蔵は、穏やかな熟成を確実にもたらしながらも醸した当初のクリアさは損なわない仕上がり。一般的な長期貯蔵酒にみられる琥珀色の着色もほとんど見られず、わずかにクリアなレモンイエローのような色合いが特長です。成熟しても老ねることのない、雪室ならではの恩恵を受けた、日本酒の新たな魅力を引き出すことができました。

この新たな八海山を表現したパッケージデザインは、日本デザイン界をけん引するグラフィックデザイナー原研哉氏によるものです。デザインの由来について原氏は「書家・石川九楊氏に八つの八を異なる筆致で書いていただきました。熟成期間の八年と八海山に共通する漢字の「八」です。カタカナの「ハ」に見立てると「ハッハッハ…」と吉祥の笑いを表現しています。」と語ってくださいました。

自然エネルギーの恵みがもたらすこのふくよかな味わいが、吉祥の笑いと末広がり八によって世の中の良い兆しとなるよう、大切に送り出していくとともに、弊社ではこれからも八海山、そして豪雪地・魚沼ならではの酒をお客様へお届けするため、長年の修練でみにつけた技術と最高の設備を駆使し、人為をつくした酒づくりに引き続き取り組んでまいります。

商品概要



商 品 名：純米大吟醸 八海山 雪室熟成八年
品 目：清酒
原 材 料 名：米(国産)、米こうじ(国産米)
精 米 歩 合：50%
アルコール分：17度
内 容 量：720ml
価 格：7,000 円(税別)、7,700 円(税込)
保 存 方 法：直射日光のあたらない冷暗所
販 売 先：全国酒販店、百貨店
発 売 時 期：2022 年 10 月 12 日弊社出荷予定

パッケージ



アートディレクター：株式会社 日本デザインセンター 原研哉氏
ラベル書：石川九楊氏

HAKKAISAN

八海山雪室とは

八海醸造本社のある新潟県南魚沼市長森にある複合施設「魚沼の里」にある。毎年およそ 1,000 トンの雪を建物周辺から集め断熱処理を施した雪中貯蔵庫に入れ、雪が放つ冷気を庫内に行き渡らせることで、年間を通し平均 4 度前後の低温に保つ。



八海山雪室



雪中貯蔵庫

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 電話 03 - 6264 - 3366