

世界に注目されるリゾート地・ニセコ町の酒米を 100% 使用した日本酒 今年も数量限定で 12 月 20 日より出荷開始



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「吟醸 ニセコ蝦夷富士」と「純米大吟醸 ニセコ蝦夷富士」を今年も全国に季節限定、数量限定で 12 月 20(金)より順次出荷、発売いたします。

八海醸造とニセコのご縁

本製品は、HAKKAISON グループ会社である「株式会社ニセコ蒸溜所」が 2021 年、ニセコ町にウイスキーとジンの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し、同年 12 月に初めて北海道エリア限定で発売いたしました。発売以来ご好評をいただき、3 年目を迎えた昨年の 2023 年より製造量を増やすことができ、全国への発売を開始いたしました。

ニセコ町の酒米「彗星」について

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。

「ニセコ蝦夷富士」の味わい

「吟醸 ニセコ蝦夷富士」は切れがよく、ほのかな吟醸香に淡麗な軽快さで四季折々の食を引き立てる味わいです。「純米大吟醸 ニセコ蝦夷富士」は口当たりソフトで果実のような華やかな香りで、淡麗な中にも米の旨味を感じることができます。

ニセコの雄大な自然と新潟・魚沼が連携して生まれた日本酒を全国の皆様にお届けして、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 2,860 円(税込／箱なし)
3,108 円(税込／箱入)
保 存 方 法：直射日光のあたらない冷暗所



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 3,740 円(税込／箱なし)
3,988 円(税込／箱入)
保 存 方 法：直射日光のあたらない冷暗所

関連リンク

○HAKKAISAN オンラインストア

<https://ec-hakkaisan.com/>

※12月24日から発売開始いたします

○ニセコ蒸溜所

<https://niseko-distillery.com/>

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

メディアからの問い合わせ

HAKKAISAN グループ広報窓口

株式会社八海山 コーポレートコミュニケーション課：上村朋美・志太愛美

新潟県南魚沼市長森 1051 番地

電話 025-788-0808 Email：press@hakkaisan.co.jp

お問合せフォーム：<https://www.hakkaisan.co.jp/contact/company/>