

雪室貯蔵前の今だけの味わい 「純米大吟醸 八海山 雪のなかの酒」新発売



八海醸造株式会社（本社：新潟県南魚沼市、代表取締役社長：南雲真仁、以下「八海醸造」）は、新商品「純米大吟醸 八海山 雪のなかの酒」を数量限定で発売いたします。

雪室に入れる前の段階で製品化

既にご好評をいただいている「純米大吟醸 八海山 雪室貯蔵三年」は八海醸造が運営する複合施設「魚沼の里」にある「八海山雪室」で自然の力を利用し三年間熟成させた製品です。「八海山雪室」は、1,000 トンの雪を蓄えることで年間を通して室温を約 4℃ 前後の環境を保っている天然の冷蔵庫。その貯蔵庫でゆっくり熟成されることにより、まろやかさが増し、きれいな吟醸香とともにすっきりとした味わいが生まれています。



姉妹品

純米大吟醸 八海山 雪室貯蔵三年

今回発売する「純米大吟醸 八海山 雪のなかの酒」は、この雪室貯蔵を想定して特別に仕込んだ酒を、あえて“貯蔵前”に製品化したものです。淡麗でありながら米の甘味と旨味が調和し、熟成を経る前ならではの透明感を感じていただけます。将来の熟成によって生まれるであろう風味や深みを想像しながら、いまこの瞬間にしか味わえない一杯をぜひお楽しみください。

商品名に込めた「雪国」への想い

八海醸造のある新潟県南部の魚沼地方は霊峰・八海山をはじめとする険しい山々に囲まれた盆地で、冬には3メートルもの雪が降り積もる豪雪地帯です。冬は深い雪に覆われますが、春になれば雪解け水が豊富な伏流水となり、魚沼の大地を潤します。そこから生まれるのが、美味しいコシヒカリです。春は山菜、夏は郷土野菜、秋はきのこなどの恵みにあふれ、多彩な伝統食や保存食に活かされます。冬は雪室という



天然の貯蔵庫が、野菜を美味しく保存してくれます。魚沼の肥沃な大地と食文化は、すべて雪の恩恵といえるもの。「八海山」の味わいもまた、この豊かな風土によって育まれているのです。こうした雪国の背景を込め、「雪のなかの酒」という商品名にいたしました。

【商品概要】

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
希 望 小 売 価 格：4,400 円(税込) 化粧箱入
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、一部スーパー、
Hakkaisan オンラインストア等
発 売 時 期：2025 年 9 月 11 日(木)出荷発売

※数量限定販売



Hakkaisan について

Hakkaisan 八海醸造株式会社グループは、豪雪地・新潟県魚沼地方に 1922 年創業。「淡麗でバランスの取れた高品質な酒づくり」を理念とし、日本酒「八海山」で培った技術と志をもとに、焼酎・梅酒・クラフトビール「ライディーンビール」・ウイスキー・ジン・麴甘酒・発酵食品・化粧品など幅広く展開。「米と麴と発酵。そして、水。」をテーマに、発酵と創造の力で心の豊かさを育む「発酵創造企業」です。また 2021 年米 NY の酒蔵「ブルックリンクラ」と業務資本提携し、現地の蔵人と現地の素材を活かした SAKE づくりを開始。「SAKE を世界飲料に」を目標にグローバルにも取り組んでいます。



HAKKAISAN



本社所在地：新潟県南魚沼市長森 1051 番地

公式 HP：<https://www.hakkaisan.co.jp/>

公式 SNS：X <https://x.com/hakkaisan1922>

Instagram https://www.instagram.com/hakkaisan_1922/

YouTube <https://www.youtube.com/@hakkaisan1922>

お客様からの問い合わせ先

製品に関するお問い合わせ

八海醸造株式会社 お客様相談室 TEL 0800-800-3865（平日 9:00~17:00）

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

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/>

HAKKAISAN