

# 蔵元を知って味わう 日本酒事典

～基礎知識から利き酒実施の銘柄紹介まで～



旨さがわかる!  
一歩先を行く入門書

酒情報誌『月刊ビミー』編集長

武者英三【監修】





↑創業は安永4年(1775)。新井田川沿いに蔵を構える

はちのへしゅぞう  
**八戸酒造** (八戸)  
**日本酒を親しみやすい酒に**  
 創業ブランドは「陸奥男山」。平成9年に「陸奥八仙」ブランドを立ち上げた。酒造好適米「華吹雪」や「華吹雪」を中心に、仕込みには全て青森県産米を使用。南部杜氏の技を駆使し、吟醸香が華やかな「陸奥八仙」から地元漁師に愛される辛口酒「陸奥男山」まで、飲み手の心に残る酒質を目指す。新鮮な魚介類はもちろん、青森の地鶏「青森シャモロック」とも相性抜群だ。

# 青森県

純米醸造向けに開発された「華吹雪」と、吟醸酒に適した米として研究された「華想い」。県産米にこだわりながら、高品質な酒を追求する蔵が多い。

## 青森県 ご当地肴



### イカ素麺

生のイカを麺のように細く切り、冷たいめんつゆや醤油などを付けて食べる。風貌はまさに素麺そのもの。

### 陸奥八仙

黒ラベル 純米吟醸 無濾過原酒  
 青森県産米「華吹雪」100%、県酵母を使用した、華やかさ、キレ、ともにバランスのよい1本。「陸奥八仙」の豊富なラインナップは、飲む人にわかりやすいようにラベルの色で分けられる。

米の穏やかな香りがしっかりとした酒。上品な味わいが広がり安定している



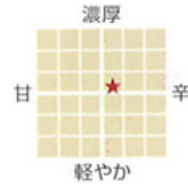
□熱燗 □ぬる燗  
常温 冷酒 ロック

造 純米吟醸  
 米 青森県産華吹雪  
 精 55% 酵 青森酵母 AI 17%  
 日 +1 酸 1.8 容 720ml  
 ¥ 1575円

### 陸奥八仙

ISARIBI 特別純米 無濾過生詰  
 「魚介類と楽しむ食中酒」をコンセプトに、水揚げ日本一のイカ釣り漁「漁り火」の名を付けた「陸奥八仙」無濾過生詰めの特別純米。香りを抑え、ほどよい酸とキレのある辛口タイプだ。

無濾過らしいしまった香りとキレ。値段も手軽でコストパフォーマンスの高い1本



□熱燗 □ぬる燗  
常温 冷酒 ロック

造 特別純米 米 青森県産華吹雪  
 精 60% 酵 協会7号 AI 15%  
 日 +5 酸 1.9 容 720ml  
 ¥ 1365円