



日本酒

世界が注目する
日本酒の全て

The Basic of
SAKE

米を醸す。ただそれだけのことなのに、様々な要因が組み合わさって、千差万別の個性を生み出す日本酒は、今、変革の時を迎えている。そのすべてを読み解く。





青森

【 AOMORI 】



八戸酒造

日本酒
DATA
平均気温
10.4℃
人口
132.1万人
酒蔵数
18
日本酒消費量
8,308kℓ
日本酒製造量
3,880kℓ

八戸酒造

むつはっせん
陸奥八仙

赤ラベル 特別純米酒

香り華やかでフルーティな吟醸香とさわやかな甘みが特徴の「陸奥八仙」。火入れをしないことで本来のフレッシュな香りを楽しめる生酒、一度火入れをする生詰め、活性炭ろ過をしない無ろ過などが揃う。様々な料理に合わせて楽しみたい。1.8ℓ /3,024円

原料米	日本酒度	アルコール度数
麴米：華吹雪掛 米：まっしぐら	0~+3	16度
精米歩合	酸度	アミノ酸度
麴米55% 掛米60%	1.4~1.7	非公開



DATA

住所：八戸市大字湊町
字本町9
☎0178-33-1171
<http://www.mutsu8000.com/>

参加蔵元の紹介

参加蔵元のおもな日本酒リスト

陸奥八仙 / 花邑 / 秀鳳 / 星自慢 / 会津中将 / 奈良萬 / 月の井 / 流輝 / 貴娘 / 龍神 / 結人 / 五十嵐 / 不動 / 一喜 / 屋守 / 天青 / 山城屋 / 高千代 / 君の井 / 積善 / 豊香 / 直虎 / 佐久の花 / 鼎 / 百春 / 小左衛門 / 酒屋八兵衛 / 玉川 / 梅乃宿 / 超久 / 車坂 / 千代むすび / 月山 / 大典白菊 / 西條鶴 / 長門峽 / 貴 / 川鶴 / 賀儀屋 / 久礼 / 福田……

飲み手の声に
耳を傾ける蔵元たち

この日のテーマは「秋の夜長に酌みたい酒を探す」。『旨い』と言われる酒、流石の酒の味、最も自分に合う酒とは——。日本酒への尽きせぬ好奇心がちらほらと垣間見える。

すでに何度も参加している蔵元も多いが、初参加のニューフェイスや、新しい酒を発表する蔵元もあり、常に新たな発見があるのが多摩独酌会。参加者も慣れた様子で、蔵元から話を聞いていく。作り手が、参加者からの意見に耳を傾ける様子を見ることもある。多摩独酌会で得た意見を社内へフィードバックし、新たな酒造りに生かそうと考える向きも多いようだ。

1社目

八戸酒造 (青森)

華やかな香りの「陸奥八仙」と、撮影当時新発売したばかりの酒を出品。「日本酒を応援してくれる人に会えるのがこのイベント楽しみです」

参加者の方の声は
次へのヒントに /

