



本社
019(653)4111
紫波支局
019(672)2800

販売店

- 加賀野(622)4942
- こずかた(624)2554
- 北 部(622)5536
- 本 宮(635)0185
- 太 田(659)1056
- 栗 川(666)2355
- せいな(638)4530
- 都 南(638)1822
- 乙 部(696)3651
- 矢巾・水本(697)2030
- 矢巾・金子(697)2200
- 紫 波(672)3111
- 西 部(699)3333
- 大 釜(687)4168
- 小 井(686)2422
- 栗 石(692)2059
- 平 子(688)4080
- 栗 沢(688)4519
- 津 摩(682)0304

四季の味 地酒4種

矢巾町の特定非営利活動法人(NPO法人)やば協働センター(水本孝理事長)企画の純米吟醸酒「徳丹城別将」は一月五日、本年度仕込み分の新酒販売が始まる。地域活性化を狙い、町産米を原料に二〇〇七年度初めて発売。好評を受けて、本年度は「活性生原酒」を皮切りに季節ごとに種類を変え出荷する予定で、通年で多様な味わいを楽しめる工夫を凝らしている。

矢巾のNPO法人

「原酒」皮切り 5日から出荷



1月5日に初出荷する「徳丹城別将」活性生原酒

「徳丹城別将」は同町の輪酒造店で仕込んだ。初めて手掛けた〇八年度も紫波町の月酒がなかった矢巾町民「活性生原酒」で、新酒

らに歓迎され、ほぼ完売した。

さらに味わい深い酒を目指し、今回は四種類を順次発売。一月五日に初出荷するのは、加熱処理せず酵母が生きたまま瓶詰めする「活性生原酒」で、新酒のフレッシュな香りが楽しめる。

春は通常の加熱処理をした「火入れ」、夏は生の状態で熟成させた出荷直前に加熱する「生貯蔵酒」、秋は春に火入れして熟成させた「ひやおろし」を発売する。どんぴしゃりで仕込む酒は珍しく、同酒造店の杜氏横沢裕子さんは「やや堅めだが、きれいな味がする米。前回よりも品質はいい」と手応えを感じる。水本理事長は「前回は試行錯誤しながらだったが、二年目はじっくり味わってもらえる仕上がりだ。要望が高ければ、三年目は増産も検討したい」としている。

四種合計で二千四百本の限定発売。720円入り、活性生原酒千七百円、その他は千五百円。矢巾町内の酒販店を中心に販売する。