



酒田市産のつや姫を使用した「おこめのデアノイエ つや姫純米粗濾過にごり」と「純米つや姫花見酒」  
=酒田市・オードヴィ庄内

## つや姫の酒2種

庄内酒彩俱樂部  
来月3日に発売

酒田市内の酒販店など8店舗でつくる「庄内酒彩俱樂部」(池田吉伸会長)は、発泡性の特徴の「おこめのデアノイエ つや姫純米粗濾過(あらじ)にごり」と、コメの甘さを生かした

「純米 つや姫 花見酒」の新酒を3月3日に発売する。いずれも同市産のつや姫を100%使用。酒造会社のオードヴィ庄内(同市)が醸造した。

俱樂部が発売している「デアノイエ」(ドイツ語で新酒の意味)シリーズで、おこめのデアノイエは4年

目。「大人の雛祭り」がコンセプトで、口当たりがやわらかく女性にも人気がある。アルコール度数は11%で限定300本。要冷蔵。720ミリ入りで1500円。

花見酒は2013年に続いて2回目の醸造。やや辛口の中につや姫の優しい甘さがあり、キレも良い。鶏の空揚げなどの料理に合うといい、桜がプリントされた3Dラベルが春を感じさせる。アルコール度数は15%で限定200本。720ミリで1404円。常温で

保存できる。

24日にオードヴィ庄内で完成発表会が開かれ、池田会長は「香りが際立つ酵母を使用している。季節の行事に合わせて楽しんでほしい」と話した。

俱樂部に加盟する酒販店6店で販売する。問い合わせは事務局の武田庄一商店(酒田支店02334)2263331。