

女性にも好まれる日本酒へ
「穂のかおり純米大吟醸」

昨年度デビューした「穂のかおり純米大吟醸」は、食用米の「山形95号」を使用した日本酒です。

純米大吟醸という高級感がありながらも、お手頃な価格帯で、幅広い世代の方に楽しんでもらえるように、特に「女性からも気軽に飲んでほしいお酒」としてPRしてきました。その一方で、アルコール度数が16度とやや高く、もう少しアルコール度数を抑えてはどうか、という声も挙がっていました。

そこで、新酒づくりにあたっては、女性目線を大事にして日本酒づくりを進めてきました。



▲穂のかおりは熊田浩弥さん(東沼)が栽培した山形95号を使用

ANA SHONAI BLUE
Ambassador 監修で
女性好みの日本酒に

新酒づくりでは、全日空(ANA)グループの地域創生事業として、庄内地域の魅力を発信する活動を行っているANA SHONAI BLUE Ambassadorの5人の協力をいただきました。

5人は、新酒の仕込みの前に、醸造を担うオードヴィ庄内の主力銘柄「清泉川」など約10種類のお酒を飲み比べ、「女性に好まれるお酒とはどんなものか」を話し合いました。

本年産の「穂のかおり純米大吟醸」は、客室乗務員として全国を飛び回り、各地の食べ物やお酒の味を



穂のかおり純米大吟醸
製造：オードヴィ庄内(酒田市)
原料米：山形95号(三川町産)
精米歩合：50%
アルコール度数：14~15度(予定)
発売数：800本



私たちの意見を取り入れて
もらいました



ANA SHONAI BLUE Ambassador
坂本 里帆さん 切江 沙也香さん



ANA SHONAI BLUE Ambassador
ANAの客室乗務員5人が庄内に移住し、庄内を元気にするために日々活動中。活動の様子はSNS「庄内暮らし」で検索

知る5人の意見を取り入れながら、女性が好む日本酒の「味」や「香り」などを追求しながら作られた日本酒です。

よりすっきりとした味わいに

アンバサダーの方々からは、「純米大吟醸ならではの香りは残しつつ、アルコール度数を抑えてすっきりとしたお酒」が良かったのでは、とご意見をいただきました。



株オードヴィ庄内
常務
佐藤 宅真さん

日本酒の香りとすっきり感は本来真逆の方向性であり、アンバサダーの方々の意見をどう取り入れるか悩みました。それでも、酵母や麹を変えたことで、香りは残しつつも、アルコール度数を1~2度ほど抑えた飲みやすい酒に仕上がりました。完成は5月上旬を予定しています。発売の時の楽しみをしてみてください。

本紙で紹介した2つの日本酒は、庄内地域のスーパーなどで販売されます。

問合せ先 三川町観光協会

☎ 66-4656