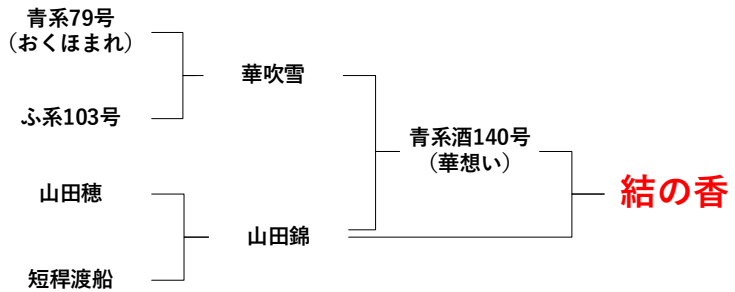


## 岩手県オリジナル酒造好適米「結の香」を使用した 純米大吟醸酒が東北清酒鑑評会で最優秀賞を受賞

東北清酒鑑評会には、仙台国税局管内の清酒製造場において前年の冬に醸造され、半年程度の貯蔵により熟成された清酒が出品されます。本年は、東北6県の清酒製造場147場から、吟醸酒の部に221点、純米酒の部に158点の清酒が出品されました。このうち、純米酒の部の最も優秀な成績を収めた「**最優秀賞**」として『**浜千鳥 純米大吟醸 結の香**』が選ばれました。



結の香の系譜図

「結の香」は、冷涼な岩手県でも栽培可能な「最上級の醸造特性をもつ酒米品種の開発」を育種目標として、平成24年度に品種登録された酒造好適米です。また、『**浜千鳥 純米大吟醸 結の香**』は岩手県工業技術センターで開発された**岩手県オリジナル酵母「ジョバンニの調べ」**を使用しています。



本社外観



空気抗菌装置「カザノイア」

### 『株式会社 浜千鳥』

1923年創業。北上山地系仙磐山の伏流水を仕込水とした、海の幸に良く合う口当たりの優しい味が特徴の清酒を醸す。栽培者と活発な意見交換会の実施など、「自然とひとつになった酒造り」をスローガンに地域に密着した酒造りを目指している。

また、南部杜氏の伝統的な酒造りを継承しつつも、地元釜石市の株式会社釜石電機製作所と協力して光触媒式空気抗菌装置による麹室環境改善に取り組むなど、機械による効率的な製造方法を積極的に取り入れ、品質改善に努めている。

釜石市小川町3丁目8番7号

※ ご不明な点がございましたら、電話またはメールにてお問い合わせください。  
 地方独立行政法人岩手県工業技術センター  
<http://www2.pref.iwate.jp/~kiri/>  
 〒020-0857 岩手県盛岡市北飯岡2-4-25 TEL:019-635-1115 FAX:019-635-0311  
 E-mail: CD0002@pref.iwate.jp  
 担当: 醸造技術部 佐藤 稔英

