

ようこそみやぎふっふっ共和国へ！

# 大崎ふっふっ TOPICS

## 田中酒造店 大崎蔵

純米酒 荒雄  
1.8ℓ 1,231円

芳醇な香りとコクがあり、飲み飽きない旨口の純米酒。

■住所／大崎市古川馬寄字屋敷3-2  
■電話／0229-22-0061



## 寒梅酒造

陽のしずく  
いちご酒  
1.8ℓ 3,240円

宮城県山元町のイチゴを使ったリキュール。



純米吟醸  
宮寒梅  
1.8ℓ 2,980円

艶やかな香りが特徴。米の旨みをふんだんにたたえ、爽やかなキレを感じさせる。



■住所／大崎市古川柏崎字境田15 ■電話／0229-26-2037  
■販売店舗／銘酒 和屋(古川)

## 新澤醸造店

超濃厚  
ヨーグルト酒  
1.8ℓ 3,456円

ジャージー牛乳をふんだんに使用したヨーグルトリキュール。濃厚でクリーミーな味わいが魅力。



純米吟醸  
伯楽星  
1.8ℓ 2,991円

“究極の食中酒”として知られる。魚料理に合う、フレッシュ感が魅力の美酒。



■住所／大崎市三本木字北町63 ■電話／0229-52-3002  
■販売店舗／銘酒 和屋(古川)、地酒宅の店 よしき(古川)、高橋酒店(川渡)

## 橋平酒造店

特別純米  
生粋  
720ml 1,650円

ササニシキを使用した古川地域ならではの酒。幅のある風味とキレの良さが特徴。



本醸造  
玉乃緒  
1.8ℓ 2,120円

飲み飽きないオーソドックスな味わいが人気。燗でも冷やでも楽しめる。



■住所／大崎市古川七日町3-10  
■電話／0229-22-0335

## 大崎が誇る 日本酒

### 一ノ蔵

発泡清酒  
すず音  
300ml 772円

細やかな泡が弾けるスパークリングワインのような日本酒。一味ちがう日本酒が楽しめる。



特別純米酒  
大和伝  
1.8ℓ 3,148円

宮城県内限定酒。まるやかでふくらみのある味わいと切れ味の良さが特徴。



■住所／大崎市松山千石字大樺14  
■電話／0229-55-3322

### 浅勘酒造店

酔舞健酒  
梅酒  
720ml 1,590円

酔舞吟醸酒に宮城県産の梅を漬けて熟成することで、味に深みを出している。



純米吟醸  
酔舞  
1.8ℓ 2,880円

地元の山田錦100%使用。口当たりはソフトで後味スツキリ。米の旨みがいきている。



■住所／大崎市古川矢目字北谷地87  
■電話／0229-26-2255

### 森民酒造店

森泉生原酒  
しばったまんま  
720ml 1,440円

糀の香りが心地良く広がる生の原酒。フレッシュな味わいが人気。冬季限定。



純米  
もりいずみ  
720ml 1,480円

精米歩合60%の低温発酵。じっくりと米の旨味を醸し出した、味に幅のある濃純甘口。



■住所／大崎市岩出山字上川原町15  
■電話／0229-72-1010

東北屈指の米どころ、大豆の大産地・大崎市。豊富な食材に囲まれ、古くから味噌や酒といった「発酵文化」が根付いている。温泉や歴史、あたたかい心のふれあい、四季折々の自然…大崎ならではの“ふっふっ”と醸し出される魅力がいっぱい！

## 上手に日本酒ペアリングを楽しもう！

ちょっとしたコツをおさえるだけで、日本酒がもっとおいしく味わえる！

**日本酒 ペアリングとは？**  
日本酒と相性の良い食材や料理の組み合わせのこと。香り分子が共通する食材を組み合わせることで、新しいおいしさを発見できるという考えがベースになっている。料理に合う日本酒を選んだり、日本酒をさらにおいしくする料理をイメージしたり、日本酒の楽しみ方が広がる！

**大崎は日本酒 ペアリングにぴったり！**  
広大で肥沃な大崎耕土が「ササニシキ」や「ひとめぼれ」を生んだ米どころ。大崎には、全国に誇る銘酒を揃えた蔵元が点在。また豊かな自然に育まれた食材やこだわりの特産品、発酵食をはじめとする豊かな食文化があるので、バラエティ豊かな日本酒ペアリングが楽しめる！

**step.1**

ラベルを見ないで  
お酒の香りと味を嗜む

まずは銘柄やお酒の種類にとらわれず、自分でお酒そのものの味と香りを確かめてみましょう。テイスティングにはワイングラスが最適。

**step.2**

ラベルで精米歩合と  
米の産地をチェック

テイスティング後にラベルを見て、自分が感じた味や香りを再確認。米の磨き具合を示す精米歩合はもちろん、米の産地を知るのもおもしろい。

**step.3**

料理を食べてから  
お酒を口に含む

お酒そのものの味と香りを確認したら、いよいよペアリング。料理を一口食べてからお酒を口に含む、自分の感性に合うかを確認しましょう。

大崎生まれの食材 & お酒で楽しむ  
**日本酒ペアリング講座**

**古川漬けとクリームチーズのディップ**

漬物特有の塩気と香りを持つ古川漬けと、コクのあるクリームチーズを合わせたディップは、発酵食品同士の相性が良い一品。艶やかな香りを感じる純米吟醸との組み合わせは、クセになる味わい。

**湯葉重ねとうふ きいちごドレッシングとオリブオイル添え**

チーズのようにクリーミーで濃厚な豆腐に、甘酸っぱいきいちごドレッシングや、塩とオリブオイルをかけていただく前菜。米の旨みがきたお酒の奥深さが、料理の酸味によって引き出されてくる。

**ベーコンと山芋のしそ巻き**

田尻産ベーコンのスモーキーな香りや、しその独特な香りにも負けないのが、米の存在感が強く、どっしりとしたフルボディの純米酒。動物系の食材との相性が良いので、ベーコンを使った料理にはぴったり。