

大崎が誇る SAKÉ

「大崎耕土」が広がる大崎には、全国に誇る酒が勢揃い。
日本酒はもちろん、ビールやワイン、ジンなど幅広く楽しめる。

日本酒



古川 浅勘酒造店

☎0229-26-2255

純米吟醸 酔舞
1.8ℓ 3,500円
地元の山田錦100%使用。口当たりはソフトで後味スッキリ。米の旨みがいきている。



古川 寒梅酒造

☎0229-26-2037
[販売店舗] 銘酒 和屋 (古川)

宮寒梅 純米大吟醸
1.8ℓ 3,590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。



松山 一ノ蔵

☎0229-55-3322

発泡清酒 すず音
300ml 924円
スパークリング日本酒のバイオニア。きめ細かな泡が口内で弾け、甘酸っぱい味わいと調和する。



古川 橋平酒造店

☎0229-22-0335

純米 平之丞
720ml 1,760円
柔らかな旨みがあり、すっと入る淡麗な旨辛口酒。



岩出山 森民酒造店

☎0229-72-1010

特別純米 もりいずみ
720ml 1,500円
精米歩合60%の低温発酵。じっくりと米の旨みを醸し出した、味に幅のある濃醇甘口。



三本木 新澤醸造店

☎0229-52-3002

愛宕の松 別仕込本醸造
1.8ℓ 2,380円
バナナのような穏やかな含み香があり、キレ味抜群の本醸造。

ビール

シュワツとデリシャス 330ml 680円

鹿島台産デリシャストマトの豊かな甘みと爽やかな香りを生かした、上品でフルーティな発泡酒。

鹿島台まちづくり協議会
活力ある産業委員会
☎0229-56-7111
[販売店舗]
スーパーエンドウ
(鹿島台)



ささ結ラガー 330ml 880円

大崎の新ブランド米「ささ結」を使ったビール。フルーティな香りとキレのある味が特徴。上品で白ビールに近い味わい。

道の駅おおさき
☎0229-25-7381
[販売店舗]
道の駅おおさき
(古川)



鳴子の風 (ゆきむすび・高原ラガー・山ぶどう) 330ml

正統派ラガー地ビールから、鳴子温泉の米「ゆきむすび」を使った発泡酒、フルーティな「山ぶどう」など、個性あふれる味わいが揃う。

鳴子温泉ブルワリー
☎0229-86-2288
[販売店舗]
鳴子温泉郷の
ホテル旅館、
Dozo土蔵(古川)、
道の駅おおさき(古川)、
あ・伊達な道の駅
(岩出山)、他



ジン

クラフトジン 樽 700ml 4,389円

宮城の大地で育まれた厳選素材を使ったジン。フレッシュな柚子の香りや、セリと茶葉の爽やかな苦味を感じられる。

MCG
☎0229-25-6470
[販売店舗] 銘酒 和屋(古川)、
新澤醸造店(三本木)



ワイン

大崎ハーヴェスト・大崎ブリュ・大崎パンケッ 750ml 1,650円、大崎ホリデー・大崎パケ ション 750ml 1,980円

小さなワイナリーが造る、自家栽培のブドウを使ったワイン。フルーティでさらりとした味わいをカジュアルに楽しめる。

大崎ワイナリー
☎0229-25-6048
[販売店舗] 佐々木屋物産(古川)、Dozo土蔵(古川)、他



ささ結

ササニシキとひとめぼれを交配して生まれた、ササニシキ直系の新品種。ササニシキに似たあっさりとした食感で、冷めてもかたくなりなく、和食やおかずとの相性は抜群。



ささ結
Web
サイト

ササニシキ

1963年に大崎市で生まれた品種。粘りや色つやも良く、さらりと口の中でほけるおだやかな味わいは、寿司をはじめとする和食との相性が良い。

ひとめぼれ

宮城の気候風土に合わせて育成された、宮城を代表する品種。粘り、色つや、うま味、香りのバランスが良く、全国各地で栽培されている。



ささ結真空パック 無洗米キューブ…537円※

ささ結の無洗米を真空パックにした使い切りキューブ。キャンプにもおすすめ。

☎0229-25-7381 (道の駅おおさき)



ささ結 保鮮しゃり玉…518円※

ネタをのせるだけで寿司が完成するささ結の酢飯。家で手軽に寿司を!

☎0229-25-7381 (道の駅おおさき)

おこめのおくりもの
お米の関連商品もいろいろ!

※2025年10月現在

ささ結 純米大吟醸

(生・おりがらみ/火入れ)
…1800ml 3,300円、
720ml 1,980円

寒梅酒造で醸造された純米大吟醸。雑味がなく、ほのかに甘く、すっきりと飲みやすい。

☎0229-24-3070 (銘酒 和屋)



ささ結 パックご飯…177円※

レンジで約2分温めて手軽に食べられるささ結のパックご飯。

☎0229-26-5041
(穀菜市場 志ちゃん)



● 自然共生三志米

自然や地域と共生する人々の志が生み出した3つのお米。

鹿島台

シナイモツゴ郷の米

大崎市指定天然記念物のシナイモツゴを守るためにはじめた周辺の水環境を改善する取り組みが、米づくりに影響。小さな魚への愛が良質な米を育んだ。



鳴子温泉

ゆきむすび

厳しい環境でもおいしい米を作りたいとの想いで、「鳴子の米プロジェクト」が生み出した品種。冷めてもかたくなりにくいのでおにぎりやお弁当にぴったり。



田尻

ふゆみずたんぼ米

冬の田んぼに水を張ることで水鳥が飛来し、その排泄物が天然の肥料となり、雑草が生えにくく害虫が発生しにくい土壌を形成。大自然の恵みが安全な米を生み出した。



お米の
聖地

大崎のおこめ

世界農業遺産の地「大崎耕土」が育んだ大崎ならではのお米。食べ比べを楽しむのもおすすめ!