

志摩観光ホテル

2023年ホテルオリジナル日本酒

純米大吟醸 山田錦「志摩」

2023年1月4日(水) 予約開始、2月1日(水) より販売

志摩観光ホテル(所在地:三重県志摩市阿児町神明 731、総支配人:平田 芳久)は、2023年ホテルオリジナル日本酒 純米大吟醸 山田錦「志摩」(720ml)を2023年2月1日(水)より数量限定で販売します。三重県産の「山田錦」を100%使用した新酒で、嘉永6年創業、伊賀市青山町にある若戎酒造が醸造を担いました。2021年から続くホテルオリジナル日本酒の第3弾です。

詳細は別紙をご覧ください。



志摩観光ホテル 2023年オリジナル日本酒 純米大吟醸 山田錦「志摩」

別紙

- 商品名 志摩観光ホテル 純米大吟醸 山田錦「志摩」
- 販売店舗 ザ クラシック ショップ (営業時間 8:00~20:00)
ザ ベイスイート プティック (営業時間 9:00~12:30/15:30~18:00)
★都ホテルオンラインショップ
<https://shop.miyakohotels.ne.jp/shopbrand/002/005/X/>
- 予約開始 2023年1月4日(水) 14:00
都ホテルオンラインショップ 2023年1月10日(火)
- 販売開始 2023年2月1日(水)
- 販売価格 6,000円 ※消費税込
- 販売数 450本
- 予約受付 志摩観光ホテル ショップ 0599-43-1231 (9:00~18:30)
- その他 ホテル内各レストランでもボトル・グラスにて販売します。

◎商品情報：純米大吟醸 山田錦「志摩」

原材料名：米(国産)、米こうじ(国産米)

原料米：三重山田錦 100%使用

精米歩合：50%

内容量：720ml

アルコール分：15度

特徴：青りんごや洋梨の華やかな香りが印象的。始まりは柔らかな口当たりの味わいから上質な旨味へと繋がり、辛口で切れのある酸味の軽やかな余韻が特徴。若戎酒造のオリジナル酵母を使用し、際立つ華やかな香りと甘みを引き出しました。



◆純米大吟醸「志摩」誕生について

志摩観光ホテルは豊かな自然に育まれた食材と、多くの生産者とのご縁を紡ぎながら三重の食の魅力を発信してきました。三重の日本酒が地理的表示「GI」の認定を受けたことをきっかけに、2011年から県内の酒蔵とともに三重の水、酒米、酵母にこだわったオリジナルの日本酒を企画しています。今回はその第3弾となる日本酒です。

◆若戎酒造について

1853年（嘉永6年）創業。伊賀盆地、室生赤目青山国定公園の麓にある酒蔵。四方の山々から流れ出た清水が地下水となり、きめ細かい酒を醸す豊富な伏流水で酒造りを続けています。若戎酒造は京都や奈良と三重県松阪を結ぶ初瀬街道沿いあったことから、伊勢神宮への「おかげ参り」の宿場町としても栄えた歴史を持ちます。

酒米の精米をすべて自社で行う事にこだわり、三重県独自に開発されたオリジナル酵母を始め、多種にわたる酵母を保有。酒米、酵母、麴菌の特性を活かした酒造りを行っています。



若戎酒造 杜氏 高松誠吾さん



総料理長樋口宏江、シェフソムリエ杉原正彦らが若戎酒造を訪問

【本商品についてのお客様からのご予約・お問い合わせ先】

志摩観光ホテル TEL 0599-43-1211（代表）

TEL 0599-43-1231（ショップ直通） 9:00～18:30

[志摩観光ホテル]

公式ホームページ <https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/>

公式 Instagram <https://www.instagram.com/shimakankohotel/>

公式 Facebook <https://www.facebook.com/shimakankohotel>

※写真はすべてイメージです。

※表示料金には消費税が含まれています。

※当ホテルでは 従業員のマスク着用、 定期的なアルコール消毒、 ソーシャルディスタンスの確保などの新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

以 上