

原産地呼称制度認定の「日本酒」をお披露目

県産原料100%、水系ごとの味わいの新商品を開発

●山梨県酒造協同組合

TOPICS

山梨県酒造協同組合(北原兵庫理事長 組合員14名)は、3月23日県庁防災新館で山梨県原産地呼称日本酒管理制度に基づいた純米酒の完成お披露目会を開催した。

この制度は、山梨の美味しい日本酒づくりを支える品質の高い原料と優れた醸造技術の情報を開示し、消費者の山梨県産酒に対する信頼と評価の



認定を受けた7つの酒蔵の代表

向上、ブランド化を図ることで、他産地との差別化と輸出拡大や外国人観光客への販売拡大を目指すもの。「山梨県原産地呼称日本酒管理制度」として昨年10月に創設され、昨年秋から県内7蔵で品質基準に沿った仕込みをはじめた。また組合では、日本酒の主原料である「水」にこだわった水系毎の飲み比べができる「名山の水 山の酒 山梨の酒」セットを商品化、4月下旬からの販売開始を前に発表を行った。

この日認定された県内7蔵の純米酒は、3月15日に実施された官能審査を含む審査会で「品質基準に沿った純米酒は品質が高く華やかな味わい」と審査官よりお墨付きをいただいた。酒類卸会社の担当者からは「水をメインにした水系毎の飲み比べセットはこれまでにない。最近の消費者は、日本酒が造られる風土や原材料にも注目しており、

山梨の美味しい水を活かした日本酒認証酒は消費者に高品質をアピールできる。パッケージデザインもオシャレで目を引くので、今夏のギフト商品のカタログに掲載したい。」と絶賛した。北原理事は、「山梨の豊かな美味しい“水”にこだわって酒造メーカーが一丸となって取り組んだ新商品を水系ごとに味わって欲しい。」と語った。

発表会終了後行われた「新酒まつり」の会場にも、認定された7蔵の日本酒や飲み比べセット商品の展示が行われ、早くも来場者から販売日や入手についての問い合わせが相次いだ。

