

「しおがま蔵出し新酒まつり2014」について

- ◆目的：塩竈市の観光資源である「地酒」と「寿司」を活かした企画を通じ、地場の優れた食文化など塩竈の魅力を情報発信する。
- ◆主催：しおがま蔵出し新酒まつり実行委員会
- ◆期間：12月1日（月）から31日（水）まで（売り切れ次第終了）
- ◆内容：①浦霞醸造元(株)佐浦と阿部勘酒造店がこのまつりのために造った限定の新酒をみやぎ寿司海道塩竈地域推進協議会会員12店舗で、各店自慢の寿司や一品料理とともに味わっていただく。
※オリジナルグラスのプレゼントあり。（なくなりしだい終了）
※塩竈市観光物産協会会員酒販店ほか参加酒販店での小売もあり。
②新酒まつりに先立ち、お座敷列車で新酒を堪能する「新酒列車」を運行し、塩竈の旬の味をPR。
※運行は11月28日（金）。要事前予約。

◆酒の特徴

佐 浦

「ササニシキ特別純米生酒 浦霞」

宮城県産「ササニシキ」で仕込む生酒です。

生酒独特のフレッシュな香りとお米の旨みを感じられる味わいです。

この新酒まつりにあわせて蔵出しされる限定酒です。

アルコール分／17度以上 18度未満

原料米／ササニシキ 100%

精米歩合／60%

日本酒度／+2



阿部勘

「阿部勘 純米吟醸 かすみ 生酒 限定ラベル」

香味のバランスを重視した酒ですので、料理との相性も良く、果実のようなほのかな香りと、やや辛口ながら米の旨みのあるまろやかな味わいやのどごしのよさ、そして心地よい余韻をお楽しみいただけます。

アルコール分／16度以上 17度未満

原料米／山田錦・まなむすめ 精米歩合／55%

日本酒度／+1～+3

問い合わせ先 022-364-1165

（しおがま蔵出し新酒まつり実行委員会：塩竈市観光物産協会内）