

気仙沼・石巻・塩釜

沖には世界に誇る豊かな漁場があり、古くから栄えてきた港には格別に質のいい海の幸の数々。それらの食材や肴を味わうため、極上の酒が生まれました。

栗原・登米

栗駒山から長い時を経て沢に湧き、あるいは伏流水となって、里に恵みがもたらされる。その恵みを受けた酒はどこまでも清らかで、穏やか。

加美・大崎・美里

肥沃な大地と恵まれた水利が良質な米を作り出し、稔りを生む土に愛しさを込め「大崎耕土」と呼ばれた地では今も連綿と酒造りが行われています。

大和・富谷

江戸時代、奥州街道沿いに生まれた2つの宿場。酒屋は酒好きを楽ませました。往時の面影を残すこの地には酒造りへの心意気が息づいています。

仙台・名取・岩沼

かつての仙台藩主のお膝元にある、江戸・明治から続く古い酒蔵。その原点にあったのは、「旨い酒で喜んでもらいたい」という蔵人たちの素朴な願い。

村田・白石

蔵王山系の水と良質な酒米。そして精米一つ、洗米一つもおろそかにしない、丁寧な酒造り。蔵が思い描く酒の夢に向かい、繊細な味わいを生み出します。

みやぎのお酒で乾杯「食材王国みやぎの伊達な乾杯条例」

県産酒による乾杯を推進し、「食材王国みやぎ」の豊かな食材を活用することを通じて、地域に根ざした酒造産業と農林水産業の振興に寄与することを目的に、令和元年10月11日にこの条例が公布・施行されました。みやぎの食材を囲んで、みやぎのお酒で乾杯しましょう。

土地を知ればとても旨い。選んで呑めばさらに旨い。

酒どころ、みやぎ

山々から注ぐ恵みの水が

爽り豊かな地に注ぎ

良質の米を育ててきた

米どころ、みやぎ。

良質な米と水質の良さ

酒造りに適した気候を活かし

それぞれに彩り豊かな地域で

27の蔵元が旨い酒を

醸しています。

恵まれた水と土と風と太陽で大切に育む

東日本大震災によりワイナリーの空白地帯となった宮城県。

平成27年に仙台市秋保地区でワイン製造が始まり

翌28年に山元町、29年には大和町、30年には川崎町で新たなワイナリーが設立されました。

さらに気仙沼市、南三陸町で醸造用ブドウの生産が開始されるなど

豊かな食を最大限に活かすワインづくりに新たな取り組みが始まっています。



宮城の豊かな食を最大限に活かす秋保の風土に育まれたワイン

秋保ワイナリー

平成27年、東日本大震災後、県内初のワイナリーとして仙台市の奥座敷として知られる秋保(あきう)温泉郷に誕生。温泉街を望むことができる地にブドウ畑を擁するワイナリー。東北産のブドウなどを使用したワイン、県産りんごのシードルの製造・販売を開始。自社のブドウ畑では欧州系の醸造用ブドウ栽培の実績を毎年順調に積み重ね、16年には自社農園のブドウを使用したワインの醸造がスタート。



右/甲州白 2017 和柑橘の香りときりとした酸味、ほのかな甘みが特徴。和食全般に合わせた。左/マスカットベリーA 赤 2017 若々しい赤い果実の香り、滑らかな酸味と渋みがバランス良く、余韻が心地よい赤。

株式会社仙台秋保醸造所
仙台市太白区秋保町湯元枇杷原西6
TEL.022-226-7475
http://akiuwinery.co.jp/

農と食を通して地域貢献を目指す県内最大級のワイナリー

了美 vineyard & winery

平成28年10月。県のほぼ中央に位置する大和町に、山間部を切り開いた約15haの広大な地と3.3haのブドウ畑を擁する。県内で3番目となる了美(りょうみ)ヴィンヤードアンドワイナリーが誕生。近辺にセリやワラビ、クレンソウも自生する自然豊かな場所にあるワイナリーでは、29年冬に醸造所が完成し、国内産ブドウによる醸造を開始。敷地内の畑では28年からブドウを栽培しており、数年後には自社ブドウでの醸造を始める予定。



右/白 甲州 2017 酸味のバランスが素晴らしいすっきりとした辛口。余韻に雑味を感じないクリーンな品質。左/赤 スチューベン 2017 タンニンは穏やかで、マイルドな味わい。洗みと酸味のバランスが良い赤ワイン。

株式会社みらいファームやまと
黒川郡大和町吉田宇旦ノ原36-15
TEL.022-725-8370
http://ryomi-wine.jp

農園で収穫した朝採りイチゴを使用して自社ワイナリーで醸造

山元ワイナリー

山元町は東北でも随一のイチゴ生産地。東日本大震災の後、地域のイチゴ農家が集まって山元いちご農園を設立。農園が経営するワイナリーでは、平成28年12月に同農園のイチゴを100%使用した3種のワインを発売。朝採りのイチゴを自社で醸造したワインは、無着色・無香料で、自然な色味と香りを残すことにこだわった、甘さ控えめの爽やかな飲み口。農園併設カフェ、HPで販売。



右/愛莓(まないちご) ほど良い酸味と甘みでいちごの風味が楽しめます。左/莓夢(ベリーむ) 蓋を開けるといちごの風味と芳香が弾けて広がる爽やかなスパークリングワイン。※共にアルコール度数12%

山元いちご農園株式会社
亘理郡山元町山寺稲実60
0223-37-4356
http://www.yamamoto-ichigo.com/winery/

旧小学校体育館を利用したワイナリーで野生酵母で醸したワイン

Fattoria AL FIORE

平成26年から川崎町の耕作放棄地にブドウを植えはじめ、30年の夏に廃校した小学校の体育館を使用しワイナリーをオープン。「農や食を通じて人が集い、つながる場をつくりたい」と試飲や食事のスペースを設け地元の交流拠点を目指してスタート。町内にある自社畑のブドウや山形産で生産されたブドウを使用したワインは、添加物は一切使わず、軽やかな飲み口が特長。今後は赤ワインなど12種類を醸造、販売する予定。

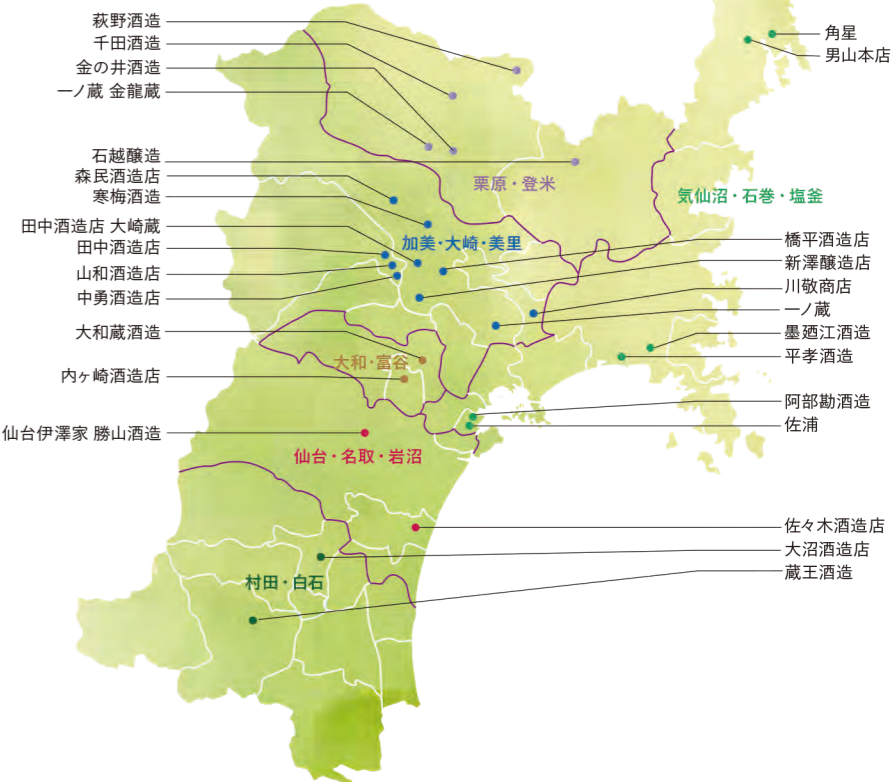


右/NECOシリーズ2017年 Cirol うま味と少しの苦味を含んだ細長い余韻が続く、気軽に飲めるフレッシュなワイン。左/Fattoria AL FIOREシリーズ 2016年 Rosso スパイスのような香り、穏やかで上質なタンニン、果実味がある赤ワイン。

株式会社 Meglot
柴田郡川崎町支倉塩沢9
TEL.0224-87-6896
https://www.fattoriaalfiore.com

Miyagi Sake & Wine List

みやぎの日本酒・ワイン



三大杜氏のひとつ「南部杜氏」が醸す極上の酒

藩政時代に登場して以来、350年余りの歴史を持つ南部杜氏は越後杜氏(新潟)、丹波杜氏(兵庫)と並ぶ日本三大杜氏の一つといわれています。宮城の酒蔵で活躍している杜氏のほとんどが南部杜氏の流れを汲んでおり、厳しい東北の冬が育んだ低温長期発酵の技術の発展により淡麗辛口の銘酒の伝統が花を咲かせました。

そして、2020年(令和2年)2月には、新たな県産成酒造好適米「吟のいろは」が誕生しました。名称の由来は「吟味、吟醸」の「吟」と、「いろは」。「いろは」には「基本」という意味に加えて、伊達政宗公の長女・五郎八(いろは)姫をイメージする柔らかな印象があります。これは、この酒米から生まれる日本酒の特長であるふくらみのある柔らかな味わいに重ね合わせたものです。米どころならではの酒造りは今も日々進化し続けています。

伊達政宗公に始まるみやぎの酒造り

宮城で酒造りが始まったのは1608(慶長13)年頃のこと。食通で、酒をこよなく愛した仙台藩初代藩主伊達政宗公は、大和柳生藩初代藩主である柳生宗矩(やぎゅうむねのり)の紹介により、大和(奈良)の榎森(かやのもり)に住んでいた酒造職人・又五郎を「御城内定詰御酒御用」として召し抱えることになりました。榎森又右衛門の姓を与えられた又五郎は城内三の丸の南「御太鼓部屋」の下(現・仙台市博物館敷地内)に酒蔵と居室を拝領し、酒造りを行うようになります。

榎森家は1876(明治9)年に廃業するまで、初代又右衛門から12代にわたり御酒御用を務めました。醸造する酒は御前酒、夏米酒、忍冬酒、葡萄酒、菊酒など20種類以上にも及び、仙台藩の醸造技術の発展・向上に大きな影響を与えたといわれています。藩御用達酒屋の発展とともに城下にも町酒屋が登場し、互いに酒造技術を競い合う中で宮城の酒造りは磨かれていくことになりました。

みやぎでしか造れない 蔵元自慢の銘酒

質の高い米、清らかな水、南部杜氏の技により造り出される
キリリと冴えわたるキレのよい“淡麗辛口”が特徴の「みやぎの日本酒」。
旬の料理とともに楽しむ食中酒としてお薦めしたい銘酒です。

みやぎ純米酒の県宣言

全国で唯一「純米酒の県宣言」をしている宮城県。特定名称酒の割合は全体の約94%と全国1位を誇ります。県内の清酒製造者25社で組織される宮城県酒造協同組合は、美味しさで定評のある宮城のササニシキ100%の純米酒づくりを通じ、「みやぎ・純米酒の県宣言」を行いました。HPでは蔵元紹介やイベント情報を配信しています。

宮城県酒造協同組合
http://www.miyagisake.jp/

食卓に寄り添う宮城のお酒

宮城県は、米や仙台牛に代表される多彩な農・畜産物、黒潮と親潮がぶつかる全国屈指の漁場から上がる豊富な海産物に恵まれ、四季それぞれに食卓にはその時期ならではの料理が並びます。そうした食材を産する街々にはそれぞれの旬の食材に合うお酒があります。港町の酒蔵からは、しっかりした味わいの魚介のうま味を受け止めてくれるお酒が、田園地帯の酒蔵からは穏やかな野菜の味わいを引き立てるやわらかな味わいのお酒が、山里の酒蔵からは口中に広がる牛肉のうま味をスッキリさせてくれる一口をまた新鮮な味覚で味わえるようなキレのよいお酒が、皆さまに届けられます。いずれもその地域の旬のうまさを知り尽くした蔵元が、技術の粋を尽くした一本です。そんな宮城のお酒を旬のお料理と一緒に楽しんでいただければ幸いです。
宮城県産業技術総合センター 食品バイオ技術部 総括研究員 橋本建哉

阿部勘酒造



阿部勘 純米辛口
伊達藩の命により、鹽竈神社への御神酒御用酒屋として酒造りを始めた蔵元。すっきりとした味わいの「阿部勘」や「四季の松島」、「於茂多加男山」など、海産物に合うこだわりの銘酒が揃います。

塩竈市西区3-9
TEL. 022-362-0251
http://www.abekan.com/

石越醸造



澤乃泉 純米大吟醸
古くから稲作が盛んな登米の良質な米と、深井戸から汲み上げた中軟水で醸す日本酒は淡麗で気品のある風味。南部杜氏の技を受け継いだ杜氏が心を込め、丁寧に作り上げています。

登米市石越町北郷字中澤108-1
TEL. 0228-34-2005
http://sawanoizumi.jp/

一ノ蔵



一ノ蔵 特別純米酒 辛口
米本来の柔らかな旨味がバランスよく溶け込み、上品で深みのある味わいを醸し出します。和食系との相性が良く、どの温度帯でも楽しめるのが特徴。洗練された辛口の味をお楽しみください。

大崎市松山千石字大樺14
TEL. 0229-55-3322
https://www.ichinokura.co.jp/

川敬商店



黄金澤 山鹿純米酒
全国新酒鑑評会で15年連続金賞受賞を成し遂げた蔵元。県産ひとめぼれを使用し、山鹿仕込みで作られた純米酒は穂やかで優しい香りに軽やかな味わい。ぜひあたたかな鍋料理のお供に。

遠田郡美里町二郷字高玉6-7
TEL. 0229-58-0333

寒梅酒造



宮寒梅 純米吟醸45%
家族経営の酒蔵で醸されるお酒は自社田で栽培されたお米のしっとりとした甘みを感じられます。春を心づくちにするみちのくは香りと味わいで料理に華やかな彩りを添えてくれます。

大崎市古川崎崎字境田15
TEL. 0229-26-2037
http://www.miyakanbai.com/

佐浦



浦霞 純米吟醸
豊富な海の幸が集まる塩蔵の食文化に育まれてきたお酒。鹽竈神社の御神酒酒屋が生み出す味は、昔から変わらない上品な香りと味わいで料理に華やかな彩りを添えてくれます。

塩竈市本町2-19
TEL. 022-362-4165
http://www.urakasumi.com/

田中酒造店 大崎蔵



荒雄 純米酒
宮城の米どころ大崎市古川で礎を築いた酒蔵。現在は田中酒造店の大崎工場として伝統を継承しています。良質な県産米と奥羽山系の伏流水で仕込む純米酒は飲み飽きないすっきりとした味わいです。

大崎市古川馬寄字屋敷3-2
TEL. 0229-22-0061

千田酒造



栗駒山蔵 純米吟醸
秀峰栗駒山の麓に蔵があることから命名された「栗駒山」。山麓の豊かな恵みを受けて育った米を使用し、栗駒山系の伏流水と伝統の高い技術が醸す酒はキレがよく、冷やでいただきたい銘酒です。

栗原市栗駒中野北畑中63-1
TEL. 0228-45-1024

中勇酒造店



天上夢幻 辛口 特別純米酒
洋酒のように飲めないか、と試行錯誤の末に誕生した「天上夢幻」はすっきりとした辛口の中に米の旨味と香りが凝縮。「天の上で夢か幻を見ているかのような味わい」と評された代表銘柄です。

加美郡加美町字南町166
TEL. 0229-63-2018
http://www.tenjo-mugen.co.jp/

内ヶ崎酒造店



鳳陽 特別純米酒源氏
1661(寛文元)年に創業して以来、自然の寒さを利用した寒仕込みにより、少量生産で味にこだわった高級酒をつくり続けています。伝統に裏打ちされた手作りの技は外国人からの人気も高い逸品です。

富谷市富谷新町27
TEL. 022-358-2026
https://uchigasaki.com/

大沼酒造店



乾坤一 特別純米辛口
県産ササニシキを使用。海の幸に合わせれば互いの味を引き立て合い、仙台牛などの肉はさっぱりと楽しめる。「天地を潤すほど満足を与える酒であれ」と願いを込められた名に相応しい食中酒です。

柴田郡村田町字野56-1
TEL. 0224-83-2025

蔵王酒造



蔵王昇り龍 純米大吟醸
蔵王連峰の伏流水など自然の恵みを生かした酒造りにより数々の賞を総賞め。低温でじっくり仕込んだ「蔵王昇り龍」は全米日本酒飲評会で2年連続金賞を受賞し、海外にもその名を広めつつあります。

白石市東小路120-1
TEL. 024-25-3355
http://www.zaoshuzo.com/

佐々木酒造店



閑 純米酒
伝統を受け継ぎながらも新しい時代の酒造りに果敢に挑む酒蔵が生み出す個性あふれる逸品。東日本大震災からの復興を故郷「閑上」の一字に込めた「閑」には、地元への想いがこめられています。

名取市美田園7-1-1(閑上さいかい市場内)
TEL. 022-398-8596
http://housen-naminooto.com/

墨廻江酒造



墨廻江 純米吟醸 蔵の華
水を司る神様である墨廻江の神を由来とし、全国各地の厳選された酒米と北上川の伏流水、そして宮城酵母を駆使して酒造りしています。上品な香りと透明感のある味わいは、さまざまな料理の引き立て役に。

石巻市千石町8-43
TEL. 0225-96-6288

新澤醸造店



伯楽星 純米吟醸
詩人・土井晩翠が愛した「愛宕の松」を醸造する蔵元が目指すのは「究極の食中酒」。「伯楽星」はその特長をよく表しており、甘さは控えめに、食事を引き立たせる繊細な味に仕上がっています。

大崎市三本木字北町63
TEL. 0229-52-3002

萩野酒造



萩の鶴 純米吟醸
造り手自ら飲んで本当に美味しいと思える酒をつくりたいという想いで、個性ある酒造りを追求。そしてできあがったのが優しい味わいの「萩の鶴」と、米の旨味を大切にしたい「日輪田」です。

栗原市金成有壁新町52
TEL. 0228-44-2214
http://www.hagino-shuzou.co.jp/

橋平酒造店



平之丞 純米
創業220年余りの老舗蔵元は、委託醸造により伝統の味を守り継いでいます。代表銘柄の「平之丞」はさらりとした口当たりで酸味と辛味のバランスが良く、余韻をお楽しみいただけます。

大崎市古川七日町3-10
TEL. 0229-22-0335

角星



水鳥記 特別純米酒 山田錦
最初一杯から最後の一滴まで「美味しい」を貫く角星の信条は「品質第一」。新鮮な魚介類の味を引き立てます。中でも「水鳥記」は甘い香りとすっきりとした後味が特徴。冷やがお薦め。

気仙沼市魚町2-1-17
TEL. 0226-22-0007
http://kakuboshi.co.jp

金の井酒造



綿屋 特別純米酒
料理と仲睦まじい「食仲酒」をコンセプトに、独自の酒質を追求した酒造りを行っています。米にこだわり、積極的に県産米を使用。代表銘柄「綿屋」は旨味と酸味のバランスが良いのが特徴です。

栗原市一迫字川口町浦1-1
TEL. 0228-54-2115
https://www.kaneno.co.jp/

仙台伊澤家 勝山酒造



献 純米吟醸酒
仙台藩主伊達家の御用蔵として現存する唯一の酒蔵。なめらかな飲み心地の「献」は世界最大規模の市販酒飲評会「SAKE COMPETITION」で2年連続日本1位を獲得。海外でも注目されています。

仙台市泉区福岡字二又25-1
TEL. 022-348-2611
http://www.katsu-yama.com/

大和蔵酒造



雪の松島 純米大吟醸
平成8年に山形県高島町から大和町に移転してきた老舗の酒蔵は、東北屈指の近代プラントを誇る蔵元に成長。華やかな香りと深みのある味わいの「雪の松島」など、多彩な美酒を取り揃えています。

黒川郡大和町松坂平8-1
TEL. 022-345-6886

田中酒造店



真鶴 きもと特別純米酒
発酵を助ける乳酸を自然の力で生み出す昔ながらの製法「生酛造り」により、手間暇をかけてつくられた「真鶴」。豊かな風味とコクがあり、爛をつければ程よい酸味とふくらみのある美味しさに。

加美郡加美町字西町88-1
TEL. 0229-63-3005
http://www.manatsuru.co.jp/

平孝酒造



日高見 純米酒
酔うための酒ではなく、楽しめる酒を造りたいという想いから始まった酒造り。「日高見」は、軽快さ・豊潤さや適切な温度帯など世界共通の旨味を目指した細かな酒質設計を行っています。

石巻市清水町1-5-3
TEL. 0225-22-0161

森民酒造店



もりいずみ 純米
1883(明治16)年創業当時の店舗・釜場・酒造蔵を今なお使い続ける酒蔵。良質な井戸水を使用し、昔ながらの製法で仕込んだ純米酒は豊潤で甘口。長期間熟成させた古酒も取り扱っています。

大崎市岩出山字上川原町15
TEL. 0229-72-1010
http://moritamishuzouten.com/

山和酒造店



山和 特別純米
量より質を重んじ、少量生産で醸される地酒は「山和」シリーズとして地酒専門店でのみ販売。蔵の華を100%使用した特別純米酒は、その爽やかな香りや上品な味わいで料理の味を引き立てます。

加美郡加美町字南町109-1
Tel. 0229-63-3017