

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。

