

渡辺酒造店 × 船坂酒造店 × 奥飛騨酒造



3歳で共同開発したブレンド純米吟醸酒―高山市上三之町で

ブレンド純米吟醸酒を販売

飛騨地域の三酒蔵が手を結び、各蔵で醸造した酒をブレンドした純米吟醸酒を開発した。三千本限定で、十八日から同地域の酒店で販売を開始した。

三蔵は渡辺酒造店(飛騨

市古川町)、船坂酒造店(高山市上三之町)、奥飛騨酒造(下呂市金山町)。ブレンド酒の原酒にはいずれも、地元の酒米「ひだほまれ」と、県が開発した「岐阜清流酵母」を使用し

ぎふ経済

た。それぞれの原酒の良さを生かしつつ、キレのある複雑な味わいに仕上がったという。アルコール度数は16%。

原酒のブレンド比率は、五月初めに高山市内で外国人旅行者に実施したアンケートを基に決定。百人に複数のサンプルを試飲してもらい、最終的なブレンド比率を決めた。開発の背景には、増え続

ける日本酒の海外需要がある。発信力で勝る大手酒造会社に対抗するため、三蔵が共同開発。飛騨地域を訪れる多くの外国人観光客の心をつかめるような酒を目指した。

船坂酒造店の有巢弘城社長は「ブレンド酒の発売が、飛騨の酒のさらなる発展につながる」と話し、渡辺酒造店の渡辺久憲社長は「飛騨を外国人観光客に

とっての日本酒の聖地にしたい」と意気込んだ。奥飛騨酒造の高木千宏社長は「いずれは三社で海外に出て行き、飛騨の酒を売りさばいていきたい」と将来の展望を語った。

七百二十リットル入りで、価格は千九百九十八円(税込み)。売上金の一部は、国連児童基金(ユニセフ)の自然災害緊急募金に寄付する。(横田浩熙)