

コシヒカリ・つや姫のルーツ「亀の尾」で醸す日本酒
Shield(シールド) 亀の尾 3月8日より数量限定発売
 ～甘酸の均整に優れた食中酒／濃い目・甘め料理と合わせてみて～

楯の川酒造株式会社(本社:山形県酒田市、代表取締役:佐藤淳平、以下「楯の川酒造」)は、地元庄内で生まれた歴史ある原料米である幻の酒米・「亀の尾」を醸した「Shield 亀の尾」を3月8日より数量限定で販売いたします。



■ 地元庄内の米文化の歴史を、「日本酒」という形で残していきたい

楯の川酒造がある庄内地方では、遥か昔から個々の農家で米の品種改良や新品種の開発を行っていたという記録が残っています。先人たちが紡いできた歴史に目を向けて、日本酒という形で今後も後世へ継承していくことは、庄内に根付く酒蔵としての使命と考えます。

「Shield(シールド)」は、米どころ庄内の酒蔵として、その歴史や先人の方々の偉業を後世に伝えるべく、庄内発祥の歴史ある原料米または在来種を復活させた米を使って醸す人気のシリーズとして、今年で3年目を迎えました。ボトルに描かれている「Shield」シリーズのロゴマークは、蔵元・佐藤家の家紋である「源氏車」と、楯の川酒造のロゴマークである「盾(シールド)」を融合しており、受け継がれてきたものを守り続ける意思を表しております。



「亀の尾」は、1893年に庄内地方で発見された“幻の酒米”と称される品種ですが、明治初期には「西は雄町・東は亀の尾」と呼ばれるほど名の知られた酒米でした。飯米としても非常に優秀で、東北の人気銘柄「ひとめぼれ」や「つや姫」、そして世界中の日本食ファンに支持されている「コシヒカリ」も、亀の尾がルーツとなっており、まさに日本食の祖と言える存在です。現代の農法と合わず栽培が難しく徐々に姿を消したものの、近年多くの蔵元が力を入れて亀の尾復活に向けて取り組み、亀の尾を使った日本酒を目にすることも増えてきました。

■ 気品ある香りとリッチな味わいの食中酒・濃くて甘い料理との相性◎



吸水性が高く水に溶けやすい亀の尾は、非常にリッチな味わいを生み出します。気品のある香りは食中酒に相応しく、甘酸の均整に優れた芯のあるお酒に仕上がっております。

そんなリッチな味わいを持つ亀の尾には、しっかりした味の濃い目の料理でちょっと甘みを感じられるものが相性抜群。まだまだ寒いこの時期に食べたくなる鍋物なら「すき焼き」、食卓に並べやすいおかずなら「鶏のてり焼き」がおすすめです。

〈おすすめのペアリング〉

- ・すき焼き
- ・鶏のてり焼き
- ・うなぎのかば焼き

商品概要

■Shield(シールド) 亀の尾 純米大吟醸

品目: 日本酒

原料米: 山形県産亀の尾 100%

精米歩合: 50% アルコール度数: 15%

希望小売価格: 720ml / 2,035円(税込)

HP: <https://shop.tatenokawa.com/shopdetail/000000000028/season/page1/price/>

発売: 現在榎の川酒造オンラインショップにて予約受付中。

3月8日より順次、榎の川酒造オンラインショップ及び全国の特約店にて販売開始。

■榎の川酒造株式会社 会社概要

会社名: 榎の川酒造株式会社 所在地: 山形県酒田市山榎字清水田27番地

代表者: 佐藤淳平(六代目蔵元) 創業: 天保三年(1832年)

公式HP: <https://tatenokawa.com/ja/sake/>

公式オンラインショップ: <https://shop.tatenokawa.com/>

公式Twitter: [@tatenokawa](https://twitter.com/tatenokawa) 公式Instagram: [@tatenokawa_sake](https://www.instagram.com/tatenokawa_sake) 公式LINE: [榎の川酒造](#)

事業内容: 酒類等製造販売(日本酒「榎野川」、焼酎・リキュール「子宝」、リキュール「ホームランまっこり」)



＜本リリースに関するお問い合わせ＞
榎の川酒造株式会社 広報
担当 高梨

Mail: anna@tatenokawa.com TEL: 080-4013-2476