

庄内の在来品種・希少米「惣兵衛早生」を100%使用  
**Shield 惣兵衛早生(シールドそうべえわせ)**

**9月21日より数量限定発売**

～今年も復活！"幻の酒米"「亀の尾」の親・惣兵衛早生が生み出す芳醇な味わい～

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、希少な酒米「惣兵衛早生」を復活させて醸した「Shield 惣兵衛早生(シールドそうべえわせ)」を9/21より順次、数量限定で販売いたします。



Shield

庄内の米文化を  
日本酒で守る

**■ 現在酒造りで使用しているのは楯の川酒造のみ・希少な酒米を、庄内の米文化を守る**

天保3年(1832年)創業の楯の川酒造。江戸末期から190年にわたり、山形県酒田市で酒を醸し続けています。山形県酒田市のある庄内地方では、古くから米の生産が盛んで、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も、庄内に根付く酒造としての使命と考え、「Shield (シールド)シリーズ」として、庄内発祥の米を活用した日本酒を醸しています。

「惣兵衛早生(そうべえわせ)」は、「幻の酒米」と称される「亀の尾(かめのお)」の親にあたる山形県庄内地方の在来品種で、亀の尾以上に希少な存在となっている酒米です。楯の川酒造では、この「惣兵衛早生(そうべえわせ)」の種もみを譲り受け、契約農家の方々に栽培を依頼。実に3年以上の年月をかけて作付面積を増やし、現代に復活させました。現在この惣兵衛早生を酒造りで使用している酒蔵は楯の川酒造のみとなっており、大変貴重な酒米です。

**■ 芳醇で複雑な味わいで、濃・淡、どちらの味わいにもフィットする万能な食中酒！**

「Shield 惣兵衛早生」の特徴は、上品な香りとはほどよいボリューム感。味わい深さを感じる芳醇なお酒ですが、しなやかな酸味により後残りしないため、口に含むたびに複雑な味わいをお楽しみいただけます。貴重な酒米から醸された純米大吟醸をぜひご賞味ください。

香りが穏やかで料理の邪魔をしなだけでなく、酒米の持つ深い味わいは濃い目の味付けにもシンプルな味付けにもフィットする優秀な食中酒です。特に、出汁のきいた料理や酸味のある食材との相性が◎。秋野菜の煮びたしやトマト料理、さらに酸味がアクセントのマリネなどを合わせていただくとよりおいしく召し上がっていただけます。

〈おすすめのペアリング〉

- ・出汁トマト
- ・トマトのチーズ焼き
- ・秋野菜の煮びたし



