

世界酒蔵ランキング第1位の蔵が醸す

「究極の食中酒」

「究極の食中酒」に特化した酒づくりは、消費者に品質を見抜いてもらおうとの想いを込めた『伯楽星』や、創業からの銘柄『愛宕の松』などに結実。2023年、2年連続「世界酒蔵ランキング」で第1位を獲得しています。



杜氏
わたなべ ななみ
渡部 七海さん



株式会社新澤醸造店

データと杜氏の感覚の 絶妙なバランスで仕上げる酒

「究極の食中酒」を「料理と合わせて飲んで、飲み疲れしない酒」と定義。糖分量を少なくして、食事が終わるまで、そして人生の最期までおいしく飲むことができる酒を目指してつくられています。糖分が少ないほど雑味が目立ちやすくなるので、データを確認しながら杜氏による香りや味わいのチェックを行い、丁寧に仕上げられます。



米から液体にする醸造工程はもちろん、瓶詰めや出荷までを重要視するのが信条。各部署のメンバーが工夫と知恵、経験のすべてを活かし、担当する仕事をやり切るチーム力で蔵独自の酒が醸され、消費者の元に届けられます。



POINT

酒の原料「蔵の華」の玄米(写真右)と精米歩合40%の米(写真左)。米を磨き上げるほど雑味は減少しますが、その分だけ、求める味に調整するには繊細な技術が必要です。



お問い合わせ

株式会社新澤醸造店

宮城県大崎市三本木字北町63番地
☎ 0229-52-3002
🌐 <https://niizawa-brewery.co.jp>



冷やす・食べる・魅せる・遊ぶ

氷にしかできない表現を世界に発信

「氷は冷やすもの」という固定観念を軽々と飛び越えて、気仙沼産のものだけでつくるかき氷や、海を泳ぐ魚たちの一瞬を捉えた観光施設「氷の水族館」を運営。氷を五感で楽しめるサービスに進化させています。



専務取締役
おかもと たかゆき
岡本 貴之さん



株式会社岡本製氷冷凍工場

氷の可能性を追求し、 五感で楽しめる価値を創造

水産都市気仙沼で鮮魚の流通に欠かせない氷を生産しながら、氷を使った新たな表現に挑戦しています。それが「氷の水族館」であり、「氷屋キッチン」のかき氷。透明度の高い氷には独自の技術が活かされ、かき氷には地元の酒蔵の仕込み水を分けてもらって使用。気仙沼でしかできない氷づくりを行い、まちづくりの一翼を担っています。



マイナス11℃程度のプールに、水を入れたアイス缶を沈めて、水を循環させながら48時間かけて凍らせます。できあがった氷をアイス缶から取り出し、貯氷庫にストックするまで、すべて人の手を介し、丁寧につくられます。

POINT

工場の近くにある氷の水族館では、氷が凍るタイミングを見計らい、魚を知る氷屋ならではのセンスで、水揚げされた魚を泳いでいるように閉じ込めます。

🌐 <https://www.uminouchi.com/iceaquarium/>



お問い合わせ

株式会社岡本製氷冷凍工場

宮城県気仙沼市港町4-18
☎ 0226-22-1291
🌐 <https://okamotoseihiyo.jp>

