



置賜のうまい地酒と

晩秋の味覚を味わう

第3回

# おきたま 地酒 サミット

日 時 平成28年11月20日(日) 開場午後1時50分

会 場 グランドホクヨウ(米沢市金池)  
チケット 3,500円(全券前売り) 250名限定

○チケット販売場所 ○JA山形おきたまの各支店窓口

○JA山形おきたまの各支店窓口

## 利酒大会

13:50~14:20

参加無料・当日エントリーOK

上位入賞者に賞品贈呈!

地酒サミットのチケットをお持ちの方はどなたでもご参加いただけます。

## おきたま地酒サミット 14:40 ~ 17:00

～おきたまの地酒と旬の食材を使った料理をご堪能ください～  
※開始前にウェルカムドリンクのふるまいがあります。

### 地酒イベント

- ・各酒蔵イチオシの地酒 PR  
鏡開き
- ・酒蔵自慢の地酒試飲コーナー
- ・地元食材を使ったこだわりの料理

置賜の全17歳が  
大集合!

### 関連イベント

- ・山形おきたま冬のあった回廊キャンペーン  
オープニングセレモニー  
愛の武将隊による演武、温泉地による観光PR 等
- ・お楽しみ大抽選会



主催：おきたま食のモデル地域実行協議会、置賜農業振興協議会、山形おきたま観光協議会、米沢酒造協議会、赤湯酒造協議会、長井酒造協議会、米沢小売酒販組合、赤湯小売酒販組合、長井小売酒販組合、山形おきたま農業協同組合

後援：山形県置賜総合支庁、米沢市、長井市、南陽市、高畠町、川西町、小国町、白鷹町、飯豊町、一般社団法人米沢観光コンベンション協会、長井市観光協会、NPO法人南陽市観光協会、一般社団法人高畠町観光協会、川西町観光協会、小国町観光協会、白鷹町観光協会、飯豊町観光協会、置賜地区商工団体協議会

問い合わせ先

おきたま食のモデル地域実行協議会  
(山形おきたま農業協同組合 ブランディング担当課)

電話 0238-57-4793 FAX 0238-57-4023  
E-mail brand@okitama.jp

# おきたまの 酒 SAKE

## 出店酒蔵

蔵人がとびきりの逸品を用意してお待ちしております。

### ○地酒試飲ブース

置賜の全17蔵が大集合!  
蔵人との会話を楽しみながら、各蔵をお勧めの地酒を試飲いただけます。



### 加茂川酒造

所在地 白鷹町大字鮎貝  
創業 寛保元年(1741年)

おすすめ

**純米大吟醸 蔵人考(くろうどこう)**  
地元白鷹町で生産された「さわのはな米」を50%まで磨いた純米大吟醸です。食中酒として最適です。



### 香坂酒造

所在地 米沢市中央  
創業 大正12年(1923年)

おすすめ

ひやおろし純米生詰原酒  
秋あがり香梅  
純米酒を-5℃で貯蔵熟成し秋限定で生詰。米の旨味とおだやかに熟成した口当たり、辛口のキレ味のバランスが楽しめます。



### 東の麓酒造

所在地 南陽市宮内  
創業 明治29年(1896年)

おすすめ

**純米吟醸 東の麓(山形セレクション)**  
出羽の里を使用した香おだやかでスッキリした味の純米吟醸酒です。飲み疲れしない食中酒としてお楽しみください。



### 嵐山酒造

所在地 川西町大字上小松  
創業 享保2年(1717年)

おすすめ

**純米吟醸酒 DEWA33 白銀藏王**  
純正山形酒です。爽やかでフルーティな味を冷でお楽しみください。



### 後藤酒造店

所在地 高畠町大字糠野目  
創業 天明8年(1788年)

おすすめ

### 辯天 特別純米酒 つや姫

世界最大の市販酒鑑評会IWCにて2014年に部門最高賞の「トロフィー」を受賞。華やかな香り、ふくらみのある甘みと旨味の大吟醸。冷やし過ぎず、奥行きのある味わいを楽しみたい逸品。



### 後藤康太郎酒造店

所在地 高畠町大字元和田  
創業 安永年間(1772年頃)

おすすめ

**羽陽錦爛 純米吟醸 高畠の四季**  
原材料全てが山形県産の「DEWA33」規格の純米吟醸。置賜産「出羽燐々」100%を使用したおだやかな香りとまろやかな味の純米吟醸。



### 新藤酒造店

所在地 米沢市大字竹井  
創業 明治3年(1870年)

おすすめ

**純米吟醸 DEWA33 もきち**  
自社田・蔵人栽培の「出羽燐々」を使用し、昔ながらの上立香に現代的な含み香を加えた、やわらかくて幅のある酒質となっています。



### 小嶋總本店

所在地 米沢市本町  
創業 慶長2年(1597年)

おすすめ

### 東光大吟醸山田錦

世界最大の市販酒鑑評会IWCにて2014年に部門最高賞の「トロフィー」を受賞。華やかな香り、ふくらみのある甘みと旨味の大吟醸。冷やし過ぎず、奥行きのある味わいを楽しみたい逸品。



### 鈴木酒造店長井蔵

所在地 長井市四ツ谷  
創業 昭和6年(1931年)

おすすめ

### 純米吟醸 鄙の影法師

長井で活動する叙事詩派フォークソンググループ「影法師」さんのメンバーが作った亀の尾を用い醸造した酒です。綺麗で滑らかな味わいが特長の酒で亀の尾を持つ力強さを感じられる酒であります。



### 寺嶋酒造本舗

所在地 長井市泉  
創業 明治34年(1901年)

おすすめ

### 純米大吟醸 とも

山田錦より醸された蔵元自慢の酒。繊細な香りとまろやかで深い味わいに気品がただよいます。



### 中沖酒造店

所在地 川西町大字西大塚  
創業 大正12年(1923年)

おすすめ

### 純米大吟醸 酿心

山形県の新しい酒米「山形酒104号」を使用したすっきりとした味で和食に合います。



### 長沼合名会社

所在地 長井市十日町  
創業 大正5年(1916年)

おすすめ

### 惣邑 純米吟醸 出羽燐々

出羽燐々特有の淡麗な酒質に加え、酸味、辛味のバランスが良く、食中にピッタリな純米吟醸に仕上がっています。



### 浜田

所在地 米沢市窟田町藤泉  
創業 延慶2年(1866年)

おすすめ

### 温故藏大吟醸

洗米から麹造りまでもちろん手造りの酒。酒造好適米山田錦を100%使用した一級品です。大吟醸酒の香り、味の柔らかさを楽しんでいただけるお酒をぜひご賞味ください。



### 米鶴酒造

所在地 高畠町二井宿  
創業 元禄年間(1688年頃)

おすすめ

### マルマス米鶴 限定純米吟醸

米鶴の進化する酒。最新知見を取り入れ、日本酒の真のおいしさを常に追求し続けます。インターナショナルワインチャレンジ2015金賞。



### 若乃井酒造

所在地 飯豊町中  
創業 明治33年(1890年)

おすすめ

### 特別純米酒 若乃井

通年2℃の雪室でまろやかに熟成貯蔵したお酒です。2016年国内最大の「燐酒コンテスト」で金賞を受賞いたしました。まろやかな口当たりで何杯でも一杯が進む、そんなお酒です。



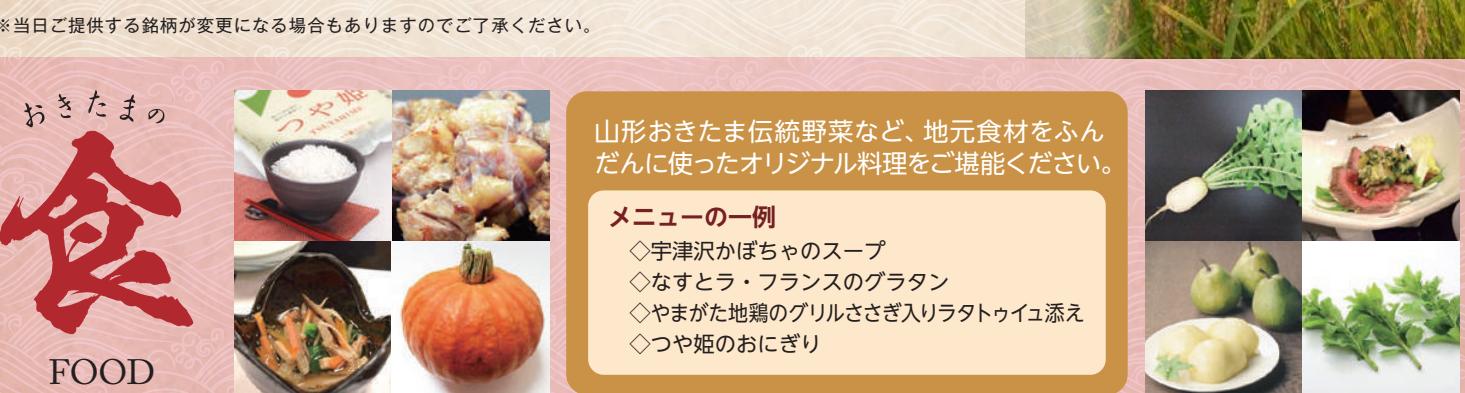
### 野澤酒造店

所在地 小国町大字小国小坂町  
創業 宝永3年(1706年)

おすすめ

### 羽前桜川 純米吟醸

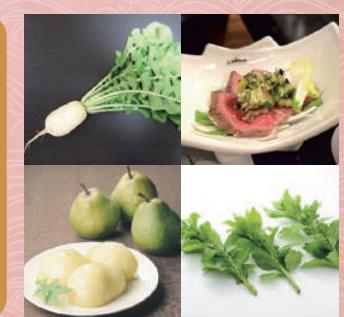
羽前桜川の特徴が一番感じて頂けるお酒です。程良い吟醸の香りと、やわらかく優しいのどごし。冷やして呑むのはもちろん、お燐好きの方は、ぬる燐でもおいしい。



山形おきたま伝統野菜など、地元食材をふんだんに使ったオリジナル料理をご堪能ください。

#### メニューの一例

- ◇宇津沢かぼちゃのスープ
- ◇なすとラ・フランスのグラタン
- ◇やまがた地鶏のグリルささぎ入りラタトゥイユ添え
- ◇つや姫のおにぎり



※料理、食材はイメージです。

無料シャトルバス  
または公共交通機関  
をご利用ください。

米沢駅前 → グランドホクヨウ → 米沢駅前  
13時20分発 → 13時35分着  
14時00分発 → 14時15分着  
17時10分発 → 17時25分着  
17時40分発 → 17時55分着

飲酒運転は  
絶対にやめましょう