

かれんな桜のかれんな地酒

特別純米酒

山形市内にある

三つの酒蔵から

啓翁桜由来の酵母を使った

かれんな地酒が

生まれました

その名も

「桜三蔵／さくらさくら」

一足早い春の訪れを祝う

乾杯酒にどうぞ

桜三蔵

さくらさくら



日本酒

お酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁じられています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。飲酒は適量を。のんだあとはリサイクル。

桜三蔵

はく
らく
らく

かれんな啓翁桜のかれんな地酒が生まれました。



300ml3本セット

ひと足早く春の訪れをつげる冬に咲く桜「啓(けい)翁(おう)桜(ざくら)」(桜)と山形市にある3つの酒蔵(三蔵)の自慢の地酒がコラボレーションしたオリジナル地酒セット。その名も「桜三蔵(さくらさくら)」。

それぞれの蔵元が山形市特産の「啓翁桜」から分離した酵母をブレンドして仕込んだお酒です。薄ピンクでかれんな「啓翁桜」からのひと足早い春の便りを感じながら、粋に乾杯はいかがですか。

山形の心と技がぎゅっと詰まった「桜三蔵」。どうぞお楽しみください。

『山形の地酒』

長い歴史を持つ山形市内の三酒蔵。それぞれ伝統の酒造りが継承されています。多種多様な地酒が揃うのが特徴で、山形の米・山形の水・山形の蔵人の技が醸し出す秀逸の味。それが「山形地酒」です。



霞の様なうすにごりは、まさに山形の冬の啓翁桜。その啓翁桜から採取した酵母を使い、山形が誇る酒造好適米「出羽の里」で醸し出しました。うすにごりの純米酒はなぜかしら口当たりが甘じられます。どうぞお楽しみください。

寿虎屋酒造株式会社
〒990-2235
山形県山形市大字中里字北田93-1

創業は江戸時代享保年間。看板商品大吟醸寿久蔵は、元山形市長で、名誉市民第一号の八代目・大沼保吉翁が「寿よ久しかれ」と命名した蔵名を冠した鑑評会出品酒である。

KOTOBUKITORAYA



「啓翁桜」から採れた酵母で、山形市内で契約栽培した酒米「出羽燦々」を辛口の純米酒に仕込みました。蔵王のブナ林に由来する、硬めでずっさりした味わいの特徴です。山形の食材とともに楽しんでください。

男山酒造株式会社
〒990-0037
山形県山形市八日町2丁目4-13

「男山」の酒銘は、京都男山八幡宮の名にちなんだもの。山形で、良い酒づくり一筋に歩み続け、全国新酒鑑評会で16回の金賞を受けるなど、その品質は高く評価されている。

OTOKOYAMA



秀鳳純米にごり酒「桜三蔵(さくらさくら)」は山形の米と水、山形の啓翁桜の新酵母で醸した蔵の自信作です。山形米「つや姫」のやわらかで、ふくよかな旨さの味を酒の味わいとして醸した酒です。

有限会社秀鳳酒造場
〒990-0063
山形県山形市山家町一丁目6番6号

豊かな自然、清冽な水、和やかな心が醸す手造りの酒。山田錦・美山錦を酒米に、伝承蔵の持つ風格と技法で自然な酒造りを続けている。

SHUHO



『啓翁桜』

冬に咲く桜として人気の「啓翁桜」。薄ピンクの可憐な花びらと穏やかな香りが春を待ちこがれる心を和ませます。秋の訪れが早い山形で眠りについたサクラが真冬に温室で起床する早寝早起きのサクラで、生産者の細心の温度管理と愛情により綺麗に花開きます。山形が生産量日本一となっています。

冬景色が残る山形において、山形特産の「啓翁桜」と「地酒」で一足早いお花見を楽しむのが山形の新しいスタイルです。

—山形市農商工連携商品開発支援の取り組み—

山形市では、魅力ある地域資源(=お宝)を活用し、山形ブランドの取組みを実践する場として、商工業者と農業者等が連携して商品開発を進めるワークショップを開催しています。この度、市内の3つの酒蔵を中心としたワークショップ参加者の熱意と連携により、啓翁桜の花びらや実から分離した酵母で醸した地酒が完成いたしました。ぜひ、山形らしさが輝く「桜三蔵(さくらさくら)」で思い思いの乾杯をお楽しみください。 山形市

●商品開発の取り組み

酒づくり / 寿虎屋酒造(株)・男山酒造(株)・(株)秀鳳酒造場
啓翁桜提供 / 開沼雅義
酵母開発 / 山形県工業技術センター
デザイン開発 / (株)アサヒ印刷
販売元 / 山形県酒類卸(株)
コーディネート / 山形銀行営業支援部