



しあわせ信州



長野県（上伊那地域振興局）プレスリリース 令和6年(2024年)9月26日

「上伊那の棚田米」で醸した「上伊那の酒」の魅力をPRします

「山室の棚田」「飯沼の棚田」で生産した酒米で醸した「本物の味」と、3つの酒蔵、3つの酒米の個性をお楽しみください。

〇日程等

開催日	時間	場所
令和6年9月28日(土)	16時～19時30分	伊那市通り町商店街「ローソン」北

〇内 容

・上伊那の「棚田米」で醸した「上伊那の酒」の試飲

棚田名	醸造元	日本酒名	酒米
山室 (伊那市 高遠町)	(株) 仙醸 (「高遠旨い酒 研究会」が委託)	〇やまむろ ・原酒ならではの芳醇な味わいと、辛口らしい後味のキレがうまく調和し、お燗でもお冷でも軽快な味わい	ひとごち
		〇超玄 ・甘味、酸味、辛味、苦味、渋味の「日本酒五味」が調和した豊かな味わい	山恵錦
	(資) 宮島酒店	〇一瓢 ・大辛口としてのキレ味とコクのある旨味	美山錦
		〇斬九郎 ・キレのある豊かな味わい	
飯沼 (中川村)	米澤酒造 (株)	〇おたまじゃくし ・上品な旨味と穏やかな香り	

・「道中手形」（試飲チケット）」の「耳」※1枚で5種類の日本酒のうち1種類を試飲いただけます。

※チケットの台紙部分。チケット1枚につき2枚あります。（別紙チラシ写真参照）

○炊飯した長野県で開発した酒米の試食

- ・試飲した日本酒の酒米の個性を実感してください。

酒 米	一般的に言われる特徴	育成年
美山錦	「山田錦」と「五百万石」に並び日本三大酒米品種の一つ。キレのあるスッキリで淡麗な日本酒になる。	1978
ひとつごち	淡麗で味に幅がある日本酒になる。	1994
山恵錦	芳醇な含み香があり、なめらかな日本酒になる。	2017

○棚田缶バッチ、棚田や酒米、日本酒の紹介チラシ配布等



ガチなが

長野県直営 共創型ふるさと納税受付サイト

ガチ(本気)でより良い長野県を皆さまと共に創るサイト



(問合せ先)

担 当 上伊那地域振興局
商工観光課 宮坂

電 話 0265-76-6829 (直通)

F A X 0265-76-6890

E-mail kamichi-shokan@pref.nagano.lg.jp