

**特別な「茨城の地酒」。
超難関「南部杜氏自醸清酒鑑評会」において、「首席」を獲得した杜氏が醸す
記念酒セット『IBARAKI ensemble – NANTO SPECIAL –』を限定販売。**

茨城県営業戦略部東京渉外局県産品販売促進チーム

茨城県では、酒造業界で高い権威を持つ「南部杜氏自醸清酒鑑評会」において、「首席」を獲得した浦里酒造店（2021年）、森島酒造（2022年）の各杜氏が醸す記念酒セット『IBARAKI ensemble – NANTO SPECIAL –』を10月31日（月）から、県アンテナショップ「IBARAKI sense」にて限定販売します。

杜氏が「一生に一度は獲りたい」と、焦がれる歴史あるこの鑑評会での首席受賞は最高の荣誉であり、高い技術力の証です。

首席に輝いたそれぞれの若き6代目杜氏が造る“–NANTO SPECIAL–（南杜スペシャル）”は、最高級の品質でお楽しみいただけるプレミアムアイテムです。この機会に是非お召し上がりください。



商品名：IBARAKI ensemble – NANTO SPECIAL –

発売日：2022年10月31日（月）

内 容：720ml 2本セット（化粧箱入り）

「霧筑波 大吟醸（浦里酒造店）」、「富士大観 大吟醸（森島酒造）」

価 格：11,000円（税込）

数 量：12セット



■ 「霧筑波」 大吟醸について

(正式名：霧筑波 南部杜氏自醸清酒鑑評会 首席記念酒)

南部流の伝統の技で醸しあげた杜氏入魂の大吟醸です。果実様の芳醇な香り・お米の甘みと旨味・極上のキレの三拍子が揃った味わいです。やや辛口タイプの大吟醸ですので、ぜひ食中酒としてお召し上がりください。

使用米	兵庫県産山田錦
精米歩合	40%
使用酵母	小川酵母・M310
日本酒度	+2
酸度	1.0



■ 「富士大観」 大吟醸について

(正式名：富士大観 南部杜氏鑑評会 『首席』受賞記念酒 限定大吟醸)

昼夜を問わず麹と醪の温度を綿密に管理し、最後の搾り工程まででいねいにつくりあげました。品質に定評のある「兵庫県産山田錦」を、茨城県が誇る「10号(明利小川酵母)系酵母」で仕込みました。優雅で艶やかな香り、気品あふれるふくよかな米の旨みとともに、透き通る味わいをお愉しみいただけます。リッチな甘みを含む後味が、さらにもうひと口を誘います。

飲み方は冷や13°C前後、保管は冷蔵(-5~+5°C)を推奨いたします。

使用米	兵庫県産山田錦
精米歩合	40%
使用酵母	10号(明利小川酵母)系酵母
日本酒度	+2
酸度	1.3



杜氏 浦里 知可良 (うらざとちから) 茨城県つくば市出身

1877年創業の浦里酒造店6代目蔵元。東京農大卒業後、出羽桜酒造(山形県)、渡邊酒造(栃木県)、(独)酒類総合研究所(広島県)で修業、蔵に戻り、2019年杜氏に就任。大学在学中から「小川酵母一本で酒を造りたい」という思いから、茨城生まれの小川酵母にこだわり、地元つくばのテロワールを意識した酒造りに取り組む。

第102回南部杜氏自醸清酒鑑評会「吟醸酒の部」にて首席受賞。
南部杜氏自醸清酒鑑評会では史上最年少の29歳で首席受賞となる。

■ 浦里酒造店について

茨城の霊峰 筑波山の裾野で、地元で愛されてきた「霧筑波」と県外を視野に蔵元の名を冠したブランド「浦里」で、小川酵母が醸し出すまろやかで滑らかな味わいを目指しています。

杜氏の名前「知可良」は、茨城県の明利酒類で小川酵母の分離を行った小川知可良博士にちなんで付けられたもので、「小川酵母」へのこだわりは誰にも負けません。

当社では長年、岩手県から南部杜氏を招聘して南部流の酒造りを継承して参りましたが、令和元年より蔵元が杜氏を兼ねる「蔵元杜氏」として新体制の酒造りがスタートしました。

継承した南部流の技術をベースに最新の技術を織り交ぜた伝統と革新の酒造りに取り組んでいます。2回目の首席受賞を目指し、今後も一層の技術の研鑽に努めて参ります。

杜氏 森嶋 正一郎 (もりしましやういちろう) 茨城県日立市出身

1869年創業の森島酒造6代目蔵元。幼いころから父の後を継ぐことを考え、酒造りの道を目指す。東京農大卒業後、滋賀県の蔵元で修業、蔵に戻る。2011年東日本大震災で蔵が被災したことをきっかけに、改めて酒造りへの情熱が高まり、復興と飛躍を誓う。

「ていねいな酒づくり」「シンプルでクラシックかつモダンな味わい」を社員とともに追求し続けている。

2006年茨城県初の南部杜氏試験に合格、2019年初代常陸杜氏に認証される。
第103回南部杜氏自醸清酒鑑評会「純米酒の部」にて首席受賞。

■ 森島酒造について

太平洋から蔵まで70歩と、波音と潮風に包まれる中、日本画の巨匠 横山大観の名を持つ「大観」(現・富士大観)と、自身のブランド「森嶋」をお届けするため、基本に忠実に、かつ理想の味わいを追求し続ける日立市のつくり酒屋です。

蔵元杜氏を中心に社員一同が研鑽し合い、「フレッシュ・軽快・透明感」を心がけた酒づくりをしています。

2022年の南部杜氏自醸清酒鑑評会「純米酒の部」で、茨城県勢として創業以来初となる【首席】をいただくことができました。自身25回目の酒づくりで、伝統ある「南杜」の首席を受賞できたこと、スタッフ一同とても感激しています。この嬉しさを忘れず、本日も酒造りに全力投球しています。



【お問い合わせ】

茨城県営業戦略部東京渉外局県産品販売促進チーム
TEL: 03-5212-9093 (担当: 澤幡・御園生)