

## 2026年2月13日 日本酒まつり提供予定一覧

No.	蔵元名	商品名	所在地		原料米	精米歩合	Alc度数	日本酒度	酸度	アミノ酸度	使用酵母	商品コメント
1	わしの尾 (東大蔵元会)	陸羽132 ~Kura Master Paris 2025年度 古酒部門 金賞受賞~	岩手		陸羽132	60%					協会9号	陸羽132号は1921年に耐寒性がありいちじく病になりにくいため、寮食味の品種として東北農試が開発した米です。米の味わいを引き出すため長期の生酛で育てて造った純米酒です。
2		無濾過生原酒 ~R7年東北清酒鑑評会純米酒の部最優秀賞受賞~	岩手		吟ぎんが	50%					ジョバンニの調べ	岩手県の吟醸酒用酵母「ジョバンニの調べ」、麹菌「白樁」、酒造好適米「吟ぎんが」で作った華やかな印象のある生酒です。
3		雪の鼓	岩手		結の香	50%					協会9号	岩手県産酒造好適米「結の香」を原料に、9号酵母で作った純米酒です。結の香は綺麗な味わいが特徴の酒造好適米です。旨味を乗せるために山廃の酒母で造っています。

【蔵元様から】 岩手県で1829年より続く造り酒屋、株式会社わしの尾の8代目の工藤朋と申します。2003年3月に工学部を卒業しました。

弊社が作る日本酒「鷺の尾」は創業当時から建っている酒蔵の中で南部杜氏の技術で造る日本酒です。99.9%が岩手県内向けに移出されていて、岩手県外では知る人ぞ知る日本酒です。常温で貯蔵しても美味しい日本酒を目指しています。東京大学のホームカミングデーで開催される東大蔵元会の利き酒会にも参加しています。2013年より岩手県産酒造好適米で作った日本酒を各鑑評会に出品しています。昨年2025年11月に発表になった東北清酒鑑評会において、岩手県産酒造好適米を原料とし酵母も麹菌も岩手県オリジナルを使用した純米吟醸酒で最優秀賞を受賞することができました。

4	山本酒造店	山本 ど	秋田	生酒	吟さん	65%	15%	+4	1.9	1.5	秋田純米酵母	活性にごり酒。インパクトのある見た目。とろりと濃厚な旨味、なのに炭酸のシャンパン風味で爽やかな山本の冬の名物の一本です。
5	来福酒造	来福 純米大吟醸しぶりたて生	茨城	生酒	ひたち錦	50%	15%	—	—	—	花酵母(桜)	ひたち錦に花酵母を使い、ガスをそのまま閉じ込めて新酒らしいフレッシュな酒です。
6	寒菊銘醸	寒菊 OCEAN99 凪-Spring Misty-	千葉	生酒	五百万石	50%	15%	—	—	—	—	一足早い春のうすにごり限定酒。凪の水面に稀にできる霧のような霞みを表現したうすにごり無濾過生原酒。
7	青木酒造(株)	鶴齢 若緑色	新潟		春陽	—	13%	—	—	—	—	春陽特有の白ブドウを思わせる風味と心地よい甘味と酸味が調和した低アルコール(13%)のお酒です。
8	菊姫	菊姫 山廃純米原酒 無濾過	石川	生酒	山田錦	70%	19%	-2.0	3	—	—	しぶりたての山廃純米をそのまま瓶詰。新酒らしい荒々しさやフレッシュ感、原酒ならではのごつさと押しのある酸味。冬にしか味わえない生原酒。
9	立山酒造	立山 本醸造	富山		国産米	59%	15%	—	—	—	—	キレの良い爽快感と程よいコク。キレイな上品さを併せ持つ高品質の特別本醸造。
10	大田酒造	半蔵 純米大吟醸 神の穂	三重		神の穂	50%	15%	+2	1.5	—	MK-3	神の国、三重の酒造好適米「神の穂」を三重酵母「MK3」にて醸しました。優しい甘みと程よい酸味が特徴。海老、蟹料理とよく合います。

11	齊藤酒造	英勲 純米大吟醸	京都	生酒	祝51%,京の輝49%	50%	16%	—	—	—	—	フルーティな吟醸香、口に含んだ時の広がる上品な味わい、後の引きも抜群です。
12	土佐酒造	桂月 CEL24 純米大吟醸 50	高知	生酒	山田錦	50%	15%	-4	1.4	1	CEL24	フルーティーで華やかな心地よい香りとジューシな味わいが調和。白身魚のお刺身、ハーブやニンニクを使ったお料理との相性も良いです。
13	天山酒造	七田 純米吟醸50 五百万石 無濾過生	佐賀	生酒	五百万石	50%	15%	+2.0	1.5	—	—	新酒ならではのぴちぴちとしたガス感、フレッシュで華やかな香りと濃厚な味わいとキレが両立しているお酒です。
14	LINNÉ (リンネ)	LINNÉ 800 (ヤオ) 蕎麦 ※	京都	米：雄町(精米歩合60%)/蕎麦：自生原種「堀之内在来」/麹：蕎麦黄麹/焼酎：粕取焼酎	14%							前例のないお酒。常温では品格の高い味わいに、燶になると蕎麦湯のような柔らかいとろみのある上品な甘みと風味が抜群です。出汁や和食に高相性です。
【蔵元様から】精米歩合60%の雄町米とともに、第3ロットは品種改良以前の自生原種「堀之内在来」の蕎麦の実(新潟・小千谷の「イチカラ畑」の有機蕎麦)を麹にして奥深き蕎麦の価値をさらに追究。蕎麦の豊かな風味を引き立てるため、雄町を磨いて透明感ある甘味を引き出しながら、阿部酒造の粕取焼酎で「柱焼酎仕込」を行い、余韻にキレのある引き算の味わいを実現しました。LINNÉ代表 今井 翔也様（東京大学農学部卒業）												

※ 「LINNÉ 800 (ヤオ) 蕎麦」は50mlにてチケット2枚で提供予定

作成・協力:高崎屋商店(農学部前)

