

飛騨市古川町壱之町の造り酒屋、渡辺酒造店は、

地元産の酒米・飛騨ほまれを使い、精米歩合を80%にとどめた純米酒の新商品「飛騨の田んぼ」を開発し、4日から発売する。

近年、酒米を極度に磨いて精米歩合を30%台にまで削った高級吟醸酒がもてはやされる一方、同酒造店では、農家が愛情を込めて育てた米をできるだけ削らず、おいしい酒が造れないかと、2年前から研究を重ねてきた。

新商品「飛騨の田んぼ」は、同店の普通酒（精米

飛騨市・渡辺酒造店 きょう発売

歩合60%)よりも米を磨く割合が少ないながら、4、5度低温で10日ほど長く発酵させるなど、吟醸酒並みの手間をかけて製造。雑味を抑えて米のうま味を引き出すことに成功した。

渡辺久憲専務(40)は「飛騨ほまれの特徴を最大限に生かした日本酒。ぜひ農家の方に飲んでもらいたい」と話している。1・8リットル入り1950円、720ミリリットル入り970円。問い合わせは同酒造店、電話0577(73)3311。(古宿博史)

飛騨ほまれのうま味、最大限に 純米酒の新商品開発



渡辺酒造店の新商品「飛騨の田んぼ」＝飛騨市古川町壱之町、同酒造店