

米原の地酒

「花乃伊吹」がリニューアル

問 市 シティセールス課 ☎53-5140 FAX 53-5139

～米原ならではの地酒を通じて
米原の魅力を伝えたい～



そんな思いから始まった「米原地酒プロジェクト」。米原だからこそできるお酒をつくろうと、原料米には米原市産のお米を、仕込水には伊吹山の伏流水を使用しています。

プロジェクト発足から5年を迎えた今年は、より多くの方に「花乃伊吹」を楽しんでいただきたいとの思いからその味わいを一新。これまで日本酒を飲む機会がなかった方にも気軽に楽しんでいただけるよう、フルーティーな味わいに仕上げました。

年末年始のひとときに、ご家族や大切な方とともに、「花乃伊吹」をお楽しみください。



▲市内酒類販売店で
購入できます。
詳しくはこちら

グラスに注いだ瞬間立ち上がる
フレッシュで華やかな果実香と凛とした切れの良さ



生産者の声 ～Interview～

「花乃伊吹」の酒米を生産している

なか がわ かおる

中川 薫さんにお話を伺いました。

私は、「米原地酒プロジェクト」の発足時から酒米生産者として携わっています。「良い酒造りは良い酒米作りから・良い酒米作りはよい土地づくりから」をモットーに、滋賀県の「環境こだわり農産物」として認証を受けた酒造好適米と伊吹山の伏流水を使い、丹精込めて酒米栽培に取り組んでいます。

プロジェクト5年目を迎える今年、蔵元である佐藤酒造さんの新たなお酒づくりへの挑戦によって「花乃伊吹」が生まれ変わりました。世代を問わず、ぜひ多くの方にご愛飲いただき、市民の皆さんはもちろん全国の方に米原の地酒を知ってもらい、この地でプロジェクトに励む私たちのことを思い浮かべていただけると幸いです。



酒米生産者 中川 薫さん

「花乃伊吹」の売り上げの一部は、伊吹山植生復元プロジェクトに寄付されます。

