



にぎわい東北  
— つなげよう、ふるさとのチカラ

AEON

2021年6月4日

イオン東北株式会社

## 日本酒の販売で地元・秋田の酒蔵を応援！ 「にぎわい東北 出羽鶴純米吟醸 美山錦」を数量限定で発売！

イオン東北(株) (本社：秋田県秋田市 代表取締役社長：辻 雅信) は、6月9日(水)より「にぎわい東北 出羽鶴純米吟醸 美山錦」を秋田県内の「イオン」や「マックスバリュ」など36店舗にて数量限定で販売しますので、ご案内申し上げます。

「にぎわい東北 出羽鶴純米吟醸 美山錦」は、商品の開発や販売を通して東北の生産者さまを応援する「にぎわい東北」商品として販売するものです。

昨今、新型コロナウイルス感染拡大の影響で外飲み機会の減少とともに、酒蔵から飲食店への清酒の出荷量も減少しています。このたび、地元秋田の酒蔵を応援する一助となることを目的に、通常は飲食店にのみ出荷している日本酒を「にぎわい東北 出羽鶴純米吟醸 美山錦」として販売します。



製造の様子

イオン東北は今後とも、東北の一次産業・二次産業を応援する「にぎわい東北」商品の開発・販売を通して、東北のにぎわい創出の一助となれるよう取り組んでまいります。

### 【「にぎわい東北 出羽鶴純米吟醸 美山錦」の販売概要】

発売日：6月9日(水)

販売価格：720ml入 本体価格1,280円(税込価格1,408円)

販売店舗：秋田県内の「イオン」6店舗「イオンスタイル」2店舗

「マックスバリュ」27店舗

「マックスバリュエクスプレス」1店舗 **合計36店舗**

商品特長：・やや甘口で、あざやかな香味ときりつとした酸味のあるフレッシュで豊かな味わいの日本酒です。

- ・秋田県大仙市産の酒米「美山錦」を原料に、天然の乳酸を活用した伝統的な「生酛造り」で製造しました。酵母には、「秋田流花酵母AK-1」を使用し、ほどよく吟醸香のある軽い酒質に仕上げています。



## ご参考

### ◇「にぎわい東北 出羽鶴純米吟醸 美山錦」のこだわりポイント

#### ①原料米に秋田県大仙市産「美山錦」を使用

米が硬めで醸造の際に溶けにくい性質であるため、軽快で淡麗なすっきりとした味わいになります。

#### ②伝統的な「生酛造り」で製造

酒母に天然の乳酸を使用するため、手作業で乳酸を発生させる昔ながらの伝統的な「生酛造り」で製造しています。

生酛造りは、大変な手間暇がかかるため現在は人工の乳酸を使用するのが主流ですが、コクが深く濃厚ながらすっきりとした飲み口に仕上がるため採用しています。



「生酛造り」の様子

#### ③「秋田流花酵母AK-1」を酵母に使用

ほどよく吟醸香があり、軽い後味の酒質になるのが特徴の酵母を使用しています。

#### ④1回の火入れで生酒のような味わいに

上槽後、速やかに瓶詰めし、火入れを行うことで、生酒のようなフレッシュで爽やかな味わいが楽しめます。

#### ⑤水へのこだわり

大仙市南外地区で採水された中硬水を使用しています。

### ◇「にぎわい東北」について



#### 「にぎわい東北 — つなげよう、ふるさとのチカラ」

震災から10年。安心してらせる一日一日の積み重ねが笑顔あふれる未来につながる。日々のお買い物をはじめ、地域のくらしのあらゆるシーンによりそうことで、地域の皆さまの支えになっていきたい。「にぎわい東北」フェアをはじめ、生産者支援や雇用創出による地域産業の活性化、自然豊かで災害に強いまちづくりの実現に向けて。

イオンはこれからもグループ一体となって、地域の皆さまと手をたずさえながら歩んでまいります。