



最高賞のアユと合う純米酒の夏季限定販売！

酔鯨酒造株式会社(本社:高知県高知市長浜)は地方創生活動の一環として、昨年より同県 安芸郡東洋町との連携による日本酒づくりに着手、同町を流れる清流 “野根川の水仕込み” の 酔鯨 純米酒「香魚」を6月1日に発売する(写真)。同「香魚」の開発コンセプトは「アユと徹底的に合う純米酒」としており、食中酒としてアユの味覚を引き立てます。日本一美味しいアユを育む川を決める「清流めぐり利き鮎会」で過去に最高賞を獲得した清流 野根川の天然遡上アユとの相性を追及しました。

- 酔鯨酒造株式会社は、NPO法人ウォーターズ・リバイタルプロジェクトの“水を守る活動”の趣旨に賛同し地方創生を日本酒づくりでサポートしていきます。なお、「香魚」の売り上げの一部は野根川流域の環境保全活動に充てられます。青く透明な水質の清流 野根川には手つかずの自然が残っており、より多くのアユが海から遡上してくる理想の川を目指しています。私たちはこの自然の恵みでお酒造りができることに感謝しています。

■酔鯨 純米酒 香魚 販売価格 1,350円(税別)

製造者(蔵元): 酔鯨酒造株式会社 所在地: 高知県高知市長浜566-1

代表取締役社長 大倉 広邦 取締役社氏 松本 誠二

酔鯨 純米酒 香魚 720ml アルコール分 15度

原材料名 米・米麴 精米歩合 70%

原材料はすべて国産



純米酒「香魚」

■野根川の紹介

野根川は、室戸岬の東側、室戸阿南国定公園の内陸部の標高千メートル級の山々を源流とし、河口のある東洋町にて清流のまま太平洋に注ぐ国内トップクラスの水質と透明度を誇る河川です(※1)。

※1: 源流付近から河口付近まで伏流化、ろ過された水が湧き出ているため、清流でしか生息できない生物も随所で見られます。



■野根川のアユについて

「香魚」とも呼ばれるアユ。良質の川苔を食べている野根川のアユは、野根川の香りが楽しめる逸品です。



■特定非営利活動法人ウォーターズ・リバイタルプロジェクト (WRP)

「川の保全と地域の活性化」を推進するNPOです。

魚類や植生、地質などの専門家と共に「川を保全」しコンテンツとしての最適化と見える化を実現して、流域自治体と共に交流人口を拡大する活動を推進しています。

担当者: 水谷 要 ☎03-6804-3435 e-mail: ymizutani@wrp.or.jp hp: www.wrp-npo.com

酔鯨酒造株式会社 SUIGEI BREWING CO., LTD

お問合せ先

広報: 佐野・井上 ☎088-841-4080 e-mail: info.suigei@asask.co.jp