



## 2025年ひやおろし～秋の味覚と相性抜群「一ノ蔵 特別純米酒 ひやおろし」期間限定・数量限定で発売スタート！

すっきりとしたキレのある秋酒「一ノ蔵 特別純米酒ひやおろし」が今年も期間限定で発売



株式会社一ノ蔵（宮城県大崎市松山 代表取締役社長 鈴木 整）は、秋酒「一ノ蔵 特別純米酒ひやおろし」を8月21日より宮城県内で先行して発売をし、9月1日より全国発売を開始した。

今年のひやおろしは、上品な甘味、後からくるキレの良い苦味、そして軽快で澄んだ青りんごのような香りが楽しめ、厳しい残暑が続く今にぴったりの軽やかな味わいに仕上がっている。

コンセプトは「まるみとまろやかさを併せ持った軽快な味わい」。これを基準に、天候や生育状況によって毎年品質が微妙に異なる原料米(宮城県の酒米「蔵の華」)の特性を最大限に活かし、蔵人の五感を駆使して醸した生詰め特別純米酒。一ノ蔵のひやおろしは、春先に搾ったお酒を加熱殺菌後に急速冷蔵し、熟成香を極力抑えたフレッシュ感のあるすっきりとした味わいに仕上がるのが特長で、「蔵の華」らしいキレとやや丸みを帯びた仕上がりとなった。また、過度な酸の主張とアミノ酸の軽減など、酵母の特性を活かした雑味の少ない軽快さも表現されている。ラベルデザインは、ひやおろしの柔らかくもフレッシュな味わいと、夏から秋への移り変わる情景をイメージしたものとなっている。

是非、秋のこの時期だけの『一ノ蔵 特別純米酒ひやおろし』をお楽しみいただきたい。



一ノ蔵 特別純米酒ひやおろし

#### 【商品情報】

商品名：一ノ蔵 特別純米酒ひやおろし

精米歩合：60%

アルコール分：16%

原料米：蔵の華100%（宮城県の酒米）

税込希望小売価格：1.8L・・・3,388円、720ml・・・1,694円

要冷蔵（10℃以下にて保管ください）

販売先：日本名門酒会加盟店、宮城県内の酒販店、スーパー、百貨店

お近くにお取り扱い店がない場合はこちらから（一ノ蔵公式ECサイト）

<https://ec.ichinokura.co.jp/products/hiyaoroshi>

●詳細ページはこちらから

<https://ichinokura.co.jp/pickup-product/hiyaoroshi>

#### 【おすすめのお料理】

秋の旬な食材（秋刀魚、キノコ、秋ナス等）や肉類、チーズやバターを使ったボリューム感のある料理やオリーブオイルを使用した料理にもよくマッチします。

秋刀魚の塩焼き、牛肉と秋野菜のグリル、豚肉と舞茸の生姜焼き、シイタケのチーズ焼き、秋鮭とさつまいものグラタン、牡蠣のバター炒め、アヒージョ、チーズたっぷりしらすのピザなどがおすすめ。



#### 【お問合せ】

株式会社一ノ蔵

〒987-1393 宮城県大崎市松山千石字大櫓14番地

電話0229-55-3322（代）

営業時間 平日9:00～17:00

<https://ichinokura.co.jp/>

- ・飲酒は20歳になってから・飲酒運転は法律で禁止されています
  - ・妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与える恐れがあります
- 

株式会社一ノ蔵のプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/63535](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/63535)

---

**【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】**

株式会社一ノ蔵 広報担当：需要開発課 鈴木明子

電話：0229-55-3322(代) 通話は平日9:00～17:00

メールアドレス：suzukia@ichinokura.co.jp

FAX：0229-55-4513