

# 世界のトップソムリエも認める“UMAMI”を体感できる日本酒 「竹葉 生酏純米 奥能登」新酒の出荷開始

～ 海藻から抽出した酵母を使用し、能登テロワールを追求するお酒 ～

能登の酒蔵・数馬酒造株式会社(石川県鳳珠郡能登町宇出津へ-36)は、2021年2月4日に「竹葉(ちくは) 生酏(きもと)純米 奥能登」の2020年酒造年度の新酒を自社オンラインショップ、全国の酒販店、石川県の小売店を中心に発売いたします。

このお酒は、米・水・酵母すべてが能登産。特に酵母は、能登の海藻から抽出して使用しており、能登テロワールを追求したお酒です。販売開始から2年目を迎えた昨年は、国内外のコンクールで多くの賞をいただくなど、反響が大きく、販売開始から半年で完売となりました。「竹葉 生酏純米 奥能登」が誕生してから3年目を迎える今年、能登の風土を感じるこのお酒を、より多くの方に味わっていただけましたら幸いです。

【URL】[https://chikuha.co.jp/product/chikuha\\_kimotogyunmai\\_okunoto/](https://chikuha.co.jp/product/chikuha_kimotogyunmai_okunoto/)



## 「竹葉 生酏純米 奥能登」の3つの特徴

1. より能登の地域資源を活用したく、海藻から抽出した酵母を使用
2. 醸造社員のチャレンジから生まれたお酒
3. フランスの世界的トップソムリエも認める旨み豊かな味わい

## 「竹葉 生酏純米 奥能登」誕生の背景

地元能登の地域資源を最大限に活用したいという想いから、このお酒は奥能登の海岸に漂着した海藻から採取され、東京海洋大学、石川県立大学、弊社の共同研究により開発された酵母を使用しています。

また、醸造社員にそれぞれタンク 1 本の自由醸造を任せる「責任醸造」という社内制度の中で、海藻酵母を使用した酒造りにチャレンジしたところ、独特の味わいを持つお酒に仕上がりに至りました。

昨年は、世界で最も大きな影響力を持つといわれる品評会「IWC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)2020」SAKE 部門純米酒カテゴリにおいて、金賞ならびに金賞のうち評価が高い銘柄に与えられるリージョナルトロフィーを受賞いたしました。また、「ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2020」において、メイン部門の最高金賞を受賞しています。

一方で、フランスのコンクール「KuraMaster」の審査員らが来社された際には、フランスの世界的トップソムリエであるダビッド・ビロー氏から『日本酒のもつ“UMAMI”を初めて体感することができた』と、このお酒が持つ豊かな旨味について、特別なご評価を頂きました。

さらに、私たちは「あらゆる人財が活躍できる多様性のある労働環境を構築する」ことを SDGs 目標のひとつに掲げ、5 年前より酒造業界では当たり前であった季節雇用の杜氏制や早朝・深夜・泊まり込みの作業を廃止し、通年雇用の社員蔵人(平均年齢 31 歳)による酒造りを行っております。そうした体制でありながら国内外のコンクールでの受賞が実り、喜びと手ごたえを感じております。

## 「竹葉 生酏純米 奥能登」の楽しみ方

ワイングラスで 12℃~14℃ほど(冷蔵庫から出して少し経過した程度)の温度帯で飲まれると、軽快な酸味とコクのある旨味が味わえます。開栓後は香りや味わいに甘みが加わっていきますので、数日間の経過を楽しむことも魅力のひとつです。

和食ならおひたしや焼き野菜、白身魚の昆布締めなど。素材の持つ繊細な甘みを引き出したお料理とのペアリングがおすすめです。洋食にも合わせやすく、バターやサフランの香りなど、ペアリングには食材を選ばない万能さがあります。

また、旨味のある余韻が続くことから、濃厚なチーズやドライフルーツに合わせて、じっくりと飲み進めることもできる一本です。



## 【「竹葉 生酏純米 奥能登」製品概要】



価格: 1800ml 2,800 円(税別) / 720ml 1,400 円(税別)

販売方法: 自社オンラインショップ及び全国の酒販店  
オンラインショップ URL:

【1800ml】<https://shop.chikuha.co.jp/products/141576638>

【720ml】<https://shop.chikuha.co.jp/products/141576959>

## 数馬酒造株式会社について

明治 2 年創業。「能登を醸す」を経営理念に掲げ、清酒事業・リキュール事業・醤油事業を営んでいます。醸しのもので能登の魅力を高めることが私達の使命であり、原材料調達能登産 100%を実現するなど、地域に根差した活動に取り組んでいます。

弊社では、2015 年 9 月の国連サミットで SDGs（持続可能な開発目標）が採択される以前より、持続可能なものづくりに向けて取り組んでまいりました。現在では業界内外でも認知され、SDGs の講演会やイベントへの参加依頼が増えています。



具体的な取り組みとしては、季節雇用の杜氏制の廃止や蔵人の通年雇用、時短勤務や在宅勤務者の雇用受け入れなどを行い、働きやすい環境づくりを構築。挑戦し続けるものづくりに取り組んでいます。

- 経済産業省「地域未来牽引企業」認定
- 経済産業省「はばたく中小企業・小規模事業社 300 社需要獲得部門」選定
- 石川県ワークライフバランス企業知事表彰受賞

## 【会社概要】

会社名: 数馬酒造株式会社

所在地: 〒927-0433 石川県鳳珠郡能登町宇出津へ-36

代表者: 数馬 嘉一郎(代表取締役)

法人設立: 昭和 26 年 1 月 18 日(明治 2 年創業)

URL: <https://chikuha.co.jp/>

事業内容: 清酒・リキュール・醤油の製造

## 【お問い合わせ先】

弊社ホームページお問い合わせフォームにて

<https://chikuha.co.jp/contact/>