

相馬ブランドの酒を造る会 夢そうまの取り組み

『夢そうま』は美味しい相馬のお米と水をアピールするため、相馬商工会議所が企画した『相馬ブランド酒』です。相馬市八幡地区で栽培された福島県の酒米『夢の香』と相馬の地で湧き出た『天明日』を使用した、人気酒造が手造りで醸造、東北芸術工科大学がブランニングとデザインを担当した高品質の日本酒です。

相馬の御田植祭がありました。

5月10日は相馬で御田植祭が行われました。場所は相馬藩主御用達の奉納米を作っていたという、相馬八幡地区です。この日は5月としては肌寒い気候でしたが、参加費1000円でお酒とお米のお土産付、作業後は豚汁、あさり汁、おにぎり、キュウリ、が振る舞われ、約130名の市民が参加し、田植えを楽しみました。この日、植えた米は福島県が開発した酒米『夢の香』で今年の12月には人気酒造で純米吟醸の『初しぼり』となつて楽しめる予定です。



相馬で福島県の酒米『夢の香』 秋の収穫祭が開催

見事に実った穂は次々と刈り取られ終了後には、おにぎりや豚汁をいただきました。このお米は乾燥させた後、約60俵のお米は、今月中に60%（40%は糠になります）に精米され、純米吟醸に醸造されます。



**相馬ブランド酒「夢そうま」
新酒発表会**
12月8日「夢そうま」の発表会が開催されました。当日はNHKの取材があったり、酒粕の販売があったりと大変盛り上がった夜でした。佐藤さんの酒の舞からスタート、主催者の相馬商工会議所荒井会頭からご挨拶、命名者の表彰、ラベルの題字を書いていた立谷市長、市議会議長からの祝辞と続き、参加した約250名のお客様が「夢そうま」の初しぼりを堪能していただきました。今回は「松川浦」です。



『馬陵の桜』が発売
2月9日は『夢そうま』企画の第2弾『馬陵の桜』の発売記念会が開かれました。前回の『初しぼり 松川浦』に続き、今回は昨年造った夢そうまの原酒を生ではなく、火入れ殺菌し、熟成したお酒です。この会は、発売に先駆けて開催されましたので、まだ後味が若さが感じられますが、ちょうどお花見の頃には熟成が進んで、さらに美味しくなってくれると思います。初夏にはさらに熟成し旨味ののつた「野馬追ラベル」、そして大吟醸も登場する予定です。ので、今後もよりよくお願い申し上げます。

相馬ブランド酒「夢そうま」誕生

ひとくちで広がる、相馬の想い。

福島県相馬市から、お酒では初めての相馬ブランドとして「夢そうま」が生まれました。酒米や水などの原材料は全て相馬産のものを使用。仕込みは福島が誇る酒蔵、人気酒造師が醸造しています。相馬地方の豊かな土壌と、生産者・市民の想い一つになって生まれたこの清酒。味・素材・ラベルその全てから、相馬が思い起こされることでしょう。

こだわった米・水

「夢そうま」は相馬市八幡地区で栽培された福島県の酒米『夢の香』と相馬の地で湧き出た『天明日』を使用した、相馬にこだわったお酒です。

手づくりの味わい

平成20年で6年連続全国新酒鑑評会金賞を受賞した、人気酒造師が昔ながらの手づくりで丹精込めてお酒を醸造いたします。

- 夢そうま 純米吟醸初しぼり 2008年12月発売
- 夢そうま 純米吟醸馬陵公園の桜 2009年3月発売
- 夢そうま 純米吟醸野馬追 2009年6月発売
- 夢そうま 純米大吟醸 2009年6月発売



香原：1800ml / 容量：720ml 香原：1800ml / 容量：720ml 香原：1800ml / 容量：720ml 香原：720ml

価格：1980円（税込） 価格：1980円（税込） 価格：1980円（税込） 価格：720円（税込）

相馬ブランド酒を造る会 所在地：福島県相馬市中村字桜ヶ丘7-1（相馬商工会議所内）
電話：0244-36-3171 FAX：0244-36-3184