

特別
記念酒
特集

佐渡島・尾畑酒造×東急ハーヴェストクラブ特別記念酒

「31彩^{さい}」がいよいよ完成!

昨年、東急ハーヴェストクラブが開業30周年記念として醸造した特別記念酒を、今年も新たに販売いたします。醸造にあたっては、今年開業30周年を迎えた東急ハーヴェストクラブ勝浦の支配人・佐藤も仕込みに参加してきました。



美酒を生み出す豊かな自然のもとで醸造

今年で開業して31年目を迎える東急ハーヴェストクラブの特別記念酒は、佐渡の老舗酒蔵、尾畑酒造の「学校蔵」にて醸造タンク丸ごと1本、720ml、約1,000本分を仕込みました。

尾畑酒造は、酒造りの三大要素といわれる「米」「水」「人」に、それらを育む「佐渡」を加えた「四宝和醸^{しほわじょう}」を掲げた酒造りが特徴。酒米は佐渡相田ライスファームが牡蠣殻農法で育てた酒造好適米「越淡麗^{こしたんれい}」を使用。尾畑酒造を代表する銘酒『真野鶴 大吟醸』はエールフランス航空のファーストクラスでも提供されるほどその美味しさとクオリティーが評価されています。

今回、仕込んだ記念酒も佐渡にて栽培された「越淡麗^{もろみ}」を酒米に使用。吟醸香のある酵母を加え、醗の温度を低めにして管理する低温長期熟成を選択し、清流を思わせる綺麗な飲み口で、洋ナシの香りと木の香りが広がる風味が特徴です。前菜やお刺身にぴったりな味わいに仕上がりました。

また、醸造場所の「学校蔵」は、“日本で一番夕陽がきれいな小学校”とうたわれながらも、少子化の影響で廃校した佐渡島の旧西三川小学校を再生した酒蔵。酒造りとともにワー

クショップを開催するなど観光推進や地域の活性化にも取り組んでおり、東急ハーヴェストクラブではこうした活動にも共感し記念酒造りをお願いしました。7月初旬に行われた仕込み作業には、東急リゾートサービス社長・熊沢および今年で開業30周年となる東急ハーヴェストクラブ勝浦支配人・佐藤も参加。皆様へのお披露目を心待ちにしておりました。ぜひ、心をこめて作り上げた記念酒をご堪能ください。

今回造った記念酒「31彩」を
10月1日より販売します!

熊沢と佐藤が仕込みを行った「31彩」を全国の東急ハーヴェストクラブで販売いたします。レストランのお料理とともに楽しみください。記念酒の売上金の一部は、佐渡島の自然保護活動の支援に活用させていただきます。
720ml 3,300円



STAFF'S VOICE



〈 仕込み体験を通して 〉

「地方創生の時代と言われる昨今、日本酒を通して地域に貢献する学校蔵の活動にも共感しました。」(東急リゾートサービス取締役社長・熊沢基好)
「この記念酒を召し上がっていただく会員様の笑顔を思い浮かべながら仕込みをしました。心を込めて仕込んだ記念酒にぜひご期待ください。」(東急ハーヴェストクラブ勝浦支配人・佐藤宣興)

