

「仙台七夕まつり」に向けて牛たん焼きのための食中酒

これぜっぴん

是舌品七夕ボトル

仙台牛たん振興会加盟の牛たん店で新発売！

仙台夏の風物詩「仙台七夕まつり」の装いで牛たんのために作られたお酒「是舌品」七夕ボトルを今年も販売致します。



東北3大夏祭りの一大イベント「仙台七夕まつり」に向けて、仙台を訪れる観光客の方々に仙台牛たん焼きの新たな魅力として定着させたいとの願いをこめて、仙台牛たん振興会（大川原会長）加盟店40店舗で販売させていただきます。

特製のフロストボトルに、満天の「天の川」を背景に笹の葉と豪華絢爛な飾りつけをした七夕飾りの吹き流しと伊達政宗公の鎧甲冑姿をモチーフにした挿絵をデザインした特製ラベルに、宮城県内産オンリーの米と水と酵母で作った特別純米酒を瓶詰めしました。

南部杜氏の伝承の技術と清冽な水によって育まれるこの酒は、淡麗辛口の中にも、ほのかな薫香、広がるコクとキレのある味わいは特別純米酒の逸品として、濃厚な仙台牛たん焼きに最適の食中酒としてご堪能いただける、まさに「牛たんのために作られたお酒」です。

吹き流しの写真は仙台観光コンベンション協会様より提供



仙台牛たん振興会 大川原会長のコメント



年に一度の最大の観光イベント「仙台七夕まつり」に向けて、全国から訪れる観光客の皆様にも、ゆっくりと仙台名物の牛たん焼きと宮城の地酒を堪能していただくため今年も「是舌品」七夕ボトルを発売することと致しました。

仙台牛たんに最適な食中酒として、お客様にご満足していただけるものと確信しております。ぜひ、仙台牛たんと一緒に召し上がりください。

商品概要

宮城の県北、仙台平野を流れる鳴瀬川の中流に位置する加美町は、西方に奥羽山系を望み、大自然の恵みを受けて広がる田園は日本の米の生産地として、また、酒造りも盛んに行われています。

南部杜氏の伝承の技術と清冽な水によって育まれるこの酒は、淡麗辛口の中にも、ほのかな薫香、広がるコクとキレのおい味わいは特別純米酒の逸品として、牛たん焼きとの相性もよく、蔵元おすすめの地酒です。冷やか、ぬる燗でお楽しみください。

タイプ : 特別純米酒

原材料名 : 米 (宮城米)・米こうじ (宮城米)

原料米 宮城産トヨニシキ・蔵の華

アルコール分 15 度以上 16 度未満

精米歩合 60 %

日本酒度 + 7

酸度 1.6

酵母 宮城マイ酵母

仕込水 奥羽山脈に湧く、ミネラル分を多く含む伏流水 (軟水) を使用

製造元 株式会社 中勇酒造

● 是舌品取扱い予定店

仙台牛たん振興会加盟店

● 製造蔵元 株式会社 中勇酒造店

宮城県加美郡加美町字南町 1 6 6

電話 0229-63-2018

● 発売元 有限会社 マイティーク千葉重

仙台市宮城野区鶴ヶ谷東三丁目 14 の 8

電話 022-251-9855

E-mail info@gyutown.com