

山口県周南市の老舗酒蔵・中島屋酒造場が、蔵内で4年間低温熟成した 季節限定の純米大吟醸「紡（つむぐ）」を新発売

世界的に権威のある日本酒コンテストで受賞するなど、海外でも高い評価をうける中島屋酒造場が、「結（ゆう）」に続く季節限定の純米大吟醸として「紡（つむぐ）」を発売いたします。穏やかな香りと、低温熟成による滑らかな舌触りで、丸みのある味わいとなっております。

山口県周南市の酒蔵、中島屋酒造場（本社：山口県周南市、代表：中村 信博）は、令和3年10月18日、数量限定の日本酒「紡（つむぐ）」を発売します。蔵内で4年間低温熟成させた純米大吟醸酒です。コロナ禍の中でも多くの方に飲んでいただきたいと、ネットショップでも数量限定で販売を予定しています。

▼中島屋酒造場 HP：<https://nakashimaya1823.jp/>

■熟成させた純米大吟醸酒、地元・山口の原料を使った日本酒

地元山口県産の米の中でも良い産地の「徳地産」だけを使用。仕込みには自社蔵の敷地内の地下水を使用した日本酒です。

軟水の中でも中硬水に近い水質の地下水が、きめ細やかでやわらかな味わいを実現しています。味わいの特徴は、穏やかな香りと、低温熟成による滑らかな舌触りで、丸みのある味わいとなっております。

名前の由来は、よりをかけながら一本の糸を紡ぐイメージから「紡（つむぐ）」としました。また、弊社は2023年に創業200周年になります。過去、現在、未来と弊社の伝統と味を紡いで継承していきたいという想いから命名しました。



ラベルは、先々代から使われてきた三盛亀甲の紋をモチーフにしており、3つの亀甲の間に「人」の文字が浮かび上がり、「酒蔵」と酒造りを支える「酒屋」「お客様」を表現しています。亀甲自体は、酒杵の形がモチーフとなっております。

■中島屋酒造場が強みとする“熟成”に目を向けて欲しいとの思いから開発

日本酒は季節に合わせさまざまな種類がありますが、特に新酒の人気の高い傾向にあります。近年では設備や環境の進化により1年を通してフレッシュなお酒が流通できる環境が整っています。

しかし、今回発売する新商品「紡」の特徴はそんなフレッシュとは真逆の“熟成”です。中島屋酒造場の強みである“熟成”に目を向けてもらうきっかけになればと思います。

通常弊社が発売している日本酒は、土蔵の蔵の中で常温熟成させています。これに対し、「紡」は1℃設定にした冷蔵庫の中で約4年間低温熟成させた商品となります。通常の熟成とは違い、低温でゆっくり熟成させることで、新酒にはない深みを実現しています。

■中島屋酒造場について

中島屋酒造場は山口県周南市の新南陽地区にある、1823年創業の歴史ある酒蔵です。約200年間にわたって時代の流行に流されないこだわりのある酒造りを行っており、地域に愛されてきました。

2年前より自社の酒造りを広く知ってもらいたいという思いで、世界的に権威のある「インターナショナルワインチャレンジ (IWC)」のSAKE部門に出品しています。2021年のSAKE部門には1,499銘柄が出品され、そのうち103点がゴールドメダルに輝きました。さらにその103点の中から各部門の最も優秀なお酒にトロフィーが与えられますが、中島屋酒造場の「カネナカ 生酏純米大吟醸 古酒」が古酒部門で地域トロフィーを受賞しています。

また、2020年にも山口県で初めて純米酒の部で「カネナカ 生酏純米山田錦」がトロフィーを受賞するなど、国内のみならず海外でも高く評価されています。

Kura Masterは2017年からフランス開催されているフランスの日本酒愛好家向けの日本酒コンクールです。5回目の開催となる2021年度Kura Master 純米酒の部で「カネナカ生酏純米」が金賞を受賞しました。

<商品情報>

品名／中島屋純米大吟醸 紡 (つむぐ)
品目／日本酒
容量／720ml
原材料名／米 (山口県産)・米麴 (山口県産米)
原材米名 / 全量山田錦
精米歩合／45%
アルコール分／16度
価格／2,400円 (税込 2,640円)



■株式会社 中島屋酒造場について

所在地：〒746-0011 山口県周南市土井2丁目1番3号
代表者：中村 信博
設立：1823年(文政6年)
HP：<https://nakashimaya1823.jp/>
事業内容：清酒の製造販売

【本製品に関するお客様からのお問い合わせ先】

株式会社株式会社 中島屋酒造場
Tel : 0834-62-2006

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社 中島屋酒造場
担当：中村
Tel : 0834-62-2006
E-Mail : tnk1774@ccsnet.ne.jp