


# 地元産契約栽培米を用いた 低精白の純米醸造酒

## 【会社概要】

社名	合資会社 宮島酒店	
所在地	伊那市荒井3629番地1	
代表者	代表社員 宮島 敏	
URL	<a href="https://www.miyajima.net/">https://www.miyajima.net/</a>	

## 地元産契約栽培米を用いた低精白の純米醸造酒とは

農薬などの使用を控えて契約栽培された原料米を用い、それを敢えて精白度を抑えて精米し、醸造アルコールを一切加えずに醸造。原料米の持つ個性と味わいの広がりを中心に考え、その旨味を最大限引き出した「日本酒」。

## エクセレンス(優れている点)

長野県の大自然に寄り添う日本酒は、その土地で健やかに育まれた米から造る、味わい豊かな「純米醸造酒」であるとの考えから、昭和57年より県内産の酒造米にこだわり、平成3年より契約栽培を開始。平成17年には全ての酒造米を地元での無農薬もしくは減農薬での契約栽培米とし、平成18年より全ての仕込みを純米醸造酒とした。米の表層近くに含まれる蛋白質やアミノ酸などから生み出される苦味や渋味さえも、食中では味わいの広がりにつながることから、平成16年より低精白での純米醸造酒の製造を開始し、夫々の酒造米が持つ個性を大切にしたい伊那谷の風土を感じる『土着の酒』を醸し続けている。



信濃錦  
命まるごと

信濃錦  
金紋

信濃錦  
西駒

日本酒の五味である「甘・酸・辛・苦・渋」の中で、苦味や渋味の持つ味わいの豊かさや奥行きを大切にして、料理の味わいを広げられるような酒を醸している。



無農薬栽培米田での  
「草取援農の会」