

SAKEシート

商品名	伯楽星 純米吟醸	
蔵元名	株式会社新澤醸造店	
所在地	宮城県大崎市三本木北町63	
杜氏	渡部 七海	

使用米	蔵の華(宮城県産)	精米歩合	55%
仕込水	蔵王山系伏流水	アルコール度数	15%

蔵元紹介	創業1873年。「究極の食中酒」をテーマに、食を引き立てる名脇役を目指す蔵元です。五代目の新澤巖夫氏は、大学在学中より数々のきき酒大会で優勝するなど卓越した味覚の持ち主で、宮城県初の自社杜氏にして宮城県最年少杜氏(当時)として廃業に傾いていた蔵を再建させました。しかし、2011年の東日本大震災で蔵は全壊してしまいます。それでも新澤氏の不撓不屈の精神と彼を慕う蔵人と大勢のボランティアの助けにより、仕込み蔵(製造部)を柴田郡川崎町に移転、同年中に奇跡の復活を遂げました。2016年には日本最大の利き酒審査会「SAKE COMPETITION」にて「あたごのまつ」が第一位を獲得し、見事日本一に輝きました。現在は新杜氏に当時22歳だった渡部七海さんを大抜擢し(全国最年少女性杜氏)、更なる酒質向上に邁進しています。							 新澤社長  蔵元動画	
銘柄の由来	「伯楽」とは中国の故事にある馬の目利きのこと。蔵の地元の三本木には伯楽が育てた馬が天に上ったという伝説があり、それが「伯楽星」の由来になりました。お客様に品質を見抜いていただきたいという想いも込められています。								
商品説明	酒そのものにはインパクトを持たせず、香りや甘みを極力抑えて醸された「究極の食中酒」。宮城県産の酒造好適米「蔵の華」のシャープな特長を最大限に生かし、滑らかな口当たりから繊細ですっきりとした味わいが広がったかと思うと、パッと消える疾走感が唯一無二。飽きの来ない酒質で、3杯目あたりから徐々に旨味を増していきます。いつもより不思議と杯も食も進む、そんなお酒です。								
受賞歴	SAKE COMPETITION 2017(日本) 純米吟醸部門 第6位 KURA MASTER 2019(フランス) 純米部門 金賞 全米全米日本酒飲評会(アメリカ) 吟醸部門 金賞								
タイプ	ライト	フレッシュ	フルーティ	ソフト	シャープ	ドライ	スイート	リッチ	
		○			○				
相性の良い料理	魚介類全般(特に貝類や白身魚とは相性抜群)、出汁系、燻製もの、チーズ類、スモークサーモンや生ハムのサラダ、牡蠣のキッシュ、鮑の姿煮、フカヒレスープ								
おすすめの温度帯	5～10℃			おすすめの酒器			白ワイングラス		



日本酒であなたの笑顔つくります

株式会社さくら酒店
info@sakurasaketen.com

