

商品名	伯楽星 純米大吟醸	
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	雄町（岡山県産）	精米歩合	40%
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。現在は新社氏に当時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	岡山県産の雄町を40%まで磨いた（表面を60%カットした）伯楽星の限定醸造酒。雄町らしいふくよかさと伯楽星らしいシャープさが同居した、素晴らしいバランスに仕上がっています。バナナやマスカットを思わせる穏やかな香りから膨らむ上品な旨味と爽やかな酸味、エッジの効いた後味のキレが心地よく、思わず杯が進みます。JAL国際線ファーストクラス搭載酒。							
受賞歴	JAL国際線ファーストクラス搭載 KURA MASTER 2018 純米大吟醸部門 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	旬の魚介類のお造り、和洋中問わずスープ類（冷製も◎）、天ぷら、チーズ類など							
おすすめの温度帯	5～10℃			おすすめの酒器		白ワイングラス		

