
**自分好みの日本酒が見つかる酒育を体験！
宇都宮のもだん割烹 はなろくしょう
酵母が異なる日本酒 8 種飲み比べプランを
期間限定で提供開始**

江戸遊郭にタイムスリップしたかのような店内、素材・季節感・彩にこだわった料理が楽しめる、もだん割烹「はなろくしょう」(所在地：栃木県宇都宮市、代表：後藤 貴美江)は、2016年5月1日から5月31日までの期間限定で、栃木県などの酵母が異なる日本酒8種を飲み比べできる酒育プランを開始いたします。

【酒育を通じて日本酒を楽しんでもらいたい】

日本酒は日本の国酒であり、気楽に手に入れやすく、飲める場所も多い一方で、種類が多過ぎて選べない、自分に合った日本酒が分からない、酵母の違いに興味はあるが、自分で買い揃えるのは大変、同日同時に全てを比較することは出来ないといった意見も多く、まだまだ日本酒に対する知識・興味が浅く、日本酒人気の復活に至っていないのが現状です。

当店ではそのような人に「酒育を通じて、自分好みの日本酒を学び、心ゆくまで日本酒を楽しんでもらいたい」との思いから、期間限定企画として、栃木県などの「酵母違いの日本酒8種」を絶品創作和食付きの飲み放題10,000円(税込)にてご提供することにいたしました。

もだん割烹「はなろくしょう」参考 URL : <http://r.gnavi.co.jp/7z5m5mp30000/>

【酒育とは・・・】

日本の国酒である日本酒には、蔵元・杜氏さん達の永年の技術の追究により、日本人ならではの「繊細さ」が込められており、口に含むと、日本の職人が丹精込めて作り上げた香りや、何層にも重ねられた味わいを感じることができます。

しかし、近年では、蔵主・杜氏・蔵人などの後継者不足、人口減少・高齢社会の到来による慢性的な消費量の減少などの理由により、日本酒の人气が低迷してきているのが現状です。国税庁の調査によると、清酒の販売(消費)数量は、2013年度は580,934キロリットルで、2003年度の826,467キロリットルに対し、10年間で約30%減少しています。

そこで、この日本酒人気低迷の対策として、最近話題となっているのが酒育です。あまりお酒に接する機会がなかった方々に正しい情報・知識を伝え、お酒の良さ・個性を体感していただくことで、食との相性に加えて、お酒をより適切に理解し、楽しんでもらうとい

う取り組みです。

【栃木県など酵母が異なる日本酒が 8 種類】

日本酒の材料の一つとして重要なのが水です。栃木県は、日光・那須・八溝連山などによる、清涼な水に恵まれており、県北から県南まで 34 もの蔵元があります(2015 年度)。栃木県の日本酒生産量は、2015 年度は全国第 13 位と上位にいますが、消費量は第 20 位に留まっています。そのため、より日本酒を盛り上げていこうと、栃木の酒造りを支える次世代を育成するため、「下野杜氏」という資格認定制度の導入などの取り組みがなされています。

酒育の一環として、酵母の違いを消費者に理解していただき日本酒に関心を持ってもらうため、「下野杜氏」を含む栃木県など 8 ヶ所の日本酒蔵元が、「酒米は五百万石を 100%使用」「精米歩合 55%の純米吟醸無ろ過生原酒」「アルコール度数 16%前後」という共通点を設けた上で、各蔵元で異なる酵母を使用して醸造しました。

8 蔵元は若駒酒造(小山市)、辻善兵衛商店(真岡市)、松井酒造店(塩谷町)、富川酒造(矢板市)、渡邊酒造(大田原市)、菊の里酒造(大田原市)、飯沼銘醸(栃木市)、町田酒造店(前橋市)となります。

【酵母違い日本酒 8 種飲み比べ酒育プラン内容】

- ・料理長のおすすめ創作和食

※仕入等の状況によりその都度内容が異なります。

- ・酵母違い日本酒 8 種

- 6 号酵母 若駒 (若駒酒造 小山市)
- 7 号酵母 辻善兵衛(辻善兵衛商店 真岡市)
- 9 号酵母 松の寿 (松井酒造店 塩谷町)
- 10 号酵母 忠愛 (富川酒造 矢板市)
- 11 号酵母 旭興 (渡邊酒造 大田原市)
- 14 号酵母 大那 (菊の里酒造 大田原市)
- 1601 号酵母 姿 (飯沼銘醸 栃木市)
- 1801 号酵母 町田酒造(町田酒造店 前橋市)



※なお、事前に予約が必要となります。

【店舗情報】

店舗名 : もだん割烹「はなろくしょう」

所在地 : 〒320-0033 栃木県宇都宮市本町 5-4 SANOYA CITY ビル 1 階

電話番号 : 028-680-5950

アクセス : 東武宇都宮線 東武宇都宮駅 徒歩 5 分

URL : <http://r.gnavi.co.jp/7z5m5mp30000/>