



山形

北限を越え辿りついた奇跡の一献

山形の地酒をもっと旨く！

尾花沢産山田錦
「楽酒楽酔」

らくしゅらくすい
ドメーヌ楽酒楽粋



豪雪にも負けない！いい酒米、いい地酒を…

ベントなど多様な活動
に取組んでいる。

山形県の地酒をもつ
とおいしくするために、
朝日川酒造と共同で熟
成の研究も続けている。
5年前より厄介ものの
雪を利用した雪蔵熟成
酒の研究をして、山形県

農事組合法人ドメーヌ楽酒楽

粋(山形県尾花沢市横町、近藤

剛代表理事、0237・23・

4450、<http://domaine.yamagata-sake.jp>)は、「日々

健康的に地酒を楽しもう！」を
合言葉に「楽酒楽酔の会」を発

足して20年以上の活動の中
から生まれた組織である。

長年の活動で辿りついた結論
は、究極の美酒はまずは酒米か
ら…。そこで、初雪の時期が早
い東北では栽培不可能と言われ
た「山田錦」を栽培する「おぼな
ざわ酒米研究会」を立ち上げた。
安定した酒米を生産するため
に、2016年4月1

日に同法人を設立、地
域資源を活用した昔
ながらの農法を再現
し、銀山温泉の温泉水
で殺菌消毒をしたり、
温泉街に来る海外か
らのお客様をもてな
すための日本酒のイ



尾花沢産山田錦100%の純米大吟醸
「楽酒楽酔(らくしゅらくすい)」

県民参加型再生可能エネルギー
事業の認定を受けている。昨年
はIWC(インターナショナルワ
インチャレンジ)2018 SA
KE部門のカテゴリー純米大吟
醸で銅賞を受賞した。

毎年積雪2m以上の豪雪地で、
北限越えの山田錦を育て安定し
た品質と生産量を確保する困難
は尽きないが、地球温暖化の気
象変動にも匠の技で柔軟に対応
しながら、これからもさまざま
な6次産業化を進めていく。
ご縁がありましたら、私たちの
「楽酒楽酔」が辿りついた奇跡の
一献を、どうぞご賞味ください。