



山形

伝統的な酒造りに加え新たなチャレンジも 清酒「あら玉」醸造元 和田酒造

和田酒造

和田酒造(山形県西村山郡
河北町谷地甲、和田多聞社
長、0237・72・3105、
[http://www.hinanet.ne.jp/
~aratama/](http://www.hinanet.ne.jp/~aratama/))は、山形空港か

ら車で10分、JR山形新幹
線のさくらんぼ東根駅から
車で15分ほどの山形県の中
央部、河北町谷地にある。
1797年(寛政九年)の創
業で、200年以上この地

で酒造りを続けている。当地は、良
質の米、清冽で豊富な水、そして冬
の寒冷な気候に恵まれ、まさに酒
造りの好適地といえる。「小さく
ても存在感のある、地元へ愛され
る地酒屋でありたい」をモットー
に地元の蔵人が心を込めてお酒を
造っている。

代表銘柄は「あら玉」、そして「大
吟醸 名刀 月山丸」。「あら玉」
は伝統的な酒造りを守り続けた地
酒。地元食材を使った料理との
相性が抜群で、昔から地元の方々
に愛されてきた。特に地元産の幻
の酒米「改良信交」を使用した「特
別純米 あら玉」は、しっかりとし
た米の旨味と後味のキレの良さが
特長の辛口のお酒で、河北町自慢
のご当地グルメ「冷たい肉そば」と
は最高の組み合わせである。



当地で愛されてきた和田酒造

2014年度全米日本酒飲評会の
大吟醸酒部門でグランプリ賞を受
賞した。上品で華やかな香りと深
い味わいはまさにお酒の芸術品と
いえる。

最近では、地元の若手農家が河
北町とイタリアの気候が似ている
ことを利用して、「かほくイタリ
ア野菜研究会」を立ち上げ、さまざ
まな種類のイタリア野菜を栽培し
ている。そこで同社ではそのイタ
リア野菜を使った洋食にも合う日
本酒を造りたいとの思いから、新
たなチャレンジを始めた。日本酒
の製造に「マロラクティック発酵」
というワインの製法を取り入れ、
また、醸造中にイタリア音楽を聞
かせることにより、まろやかな酸
味としっかりとしたコクのある洋
食に合う和のお酒「Salute」が完成



洋食に合う和のお酒「Salute」

した。通常タイプの「彩」とス
パークリングタイプの「泡」
の2種類があり、2本組み合
わせたギフトセットも贈答
用として人気。ぜひ一度お試
しいただきたい。詳しくは
ホームページまで。