

純高遠ブランド

高遠山室産ひとごころち
やまむろ 100%使用

やまむろ

辛口純米



高遠産の米を使い、

高遠の蔵元で醸し、

高遠の酒屋だけで売る

真の地酒

「芳醇でありながら飽きずに
飲める「辛口純米」」。

定番は原酒のままの火入れ。原酒ならではの芳醇な味わいと辛口らしい後口のキレがうまく調和し、冷でもぬる燗でも飲めます。

上槽した酒をそのまま詰めた生原酒は、発酵中の炭酸ガスを多く含んだ、荒々しいと同時にさっぱりとした口当たりの良いお酒。

原酒を火入れしたのちじっくり寝かせて、加水して度数15度にした一升瓶タイプは、お燗でも冷でも軽快な味わいが楽しめます。



1.8L



720ml

株式会社 仙醸
長野県伊那市高遠町上山田2432

製造者

高遠山室産ひとごころち酒研究会

発売元

- 飲酒は20歳になってから
- 妊娠中および授乳期の飲酒はお控え下さい
- 飲酒運転は法律違反です

■農事組合法人山室とは

南アルプスの麓にある長野県伊那市高遠町、周囲を山に囲まれた標高 900m、昼夜の寒暖差が大きい冷涼な地に流れる山室川流域に山室地区があります。

その山紫水明な場所に、昭和 50 年から酒米の栽培に取り組み、平成 17 年に農事組合法人山室が設立されました。

清涼な山室川の水を引き、酒米「ひとごち」をはじめ、野菜、小麦など自然を活かした農業をしています。

■清酒「やまむろ」とは

清酒「やまむろ」は、高遠町の酒屋が立ち上げた「高遠旨い酒研究会」が、高遠産の米を使って、高遠の蔵元で醸し、高遠の酒屋だけで販売する「地酒」として企画。

コンセプトは「芳醇でありながら 飽きずに飲める 辛口純米」。

「農事組合法人やまむろ」で、南向きの斜面が続く酒米作りに適した場所で、長野県で開発された酒米「ひとごち」を栽培。その「ひとごち」を 100%用いて、地元の酒蔵「榎仙醸」の伝統的技術で醸された純米酒が「やまむろ」です。

南アルプスの麓、三義山室地区の清澄な水、酒米の生育に最適な気候、米作り、酒造りに携わる人々の気質。この風土の中で「やまむろ」が生み出されます。

蔵元仙醸でも販売していない、高遠の 4 軒の酒屋でしかお求めできないお酒です。

..... やまむろを販売している高遠の酒販店

■十一屋商店

〒396-0211 長野県伊那市高遠町西高遠 1696
TEL 0265-94-2011

■桜井酒店

〒396-0211 長野県伊那市高遠町西高遠多町 599-1
TEL 0265-94-2076

■酒舗にんべん

〒396-0211 長野県伊那市高遠町西高遠 1642-3
TEL 0265-94-2032

■万寿屋商店

〒396-0303 長野県伊那市高遠町荊口 681-2
TEL 0265-94-2510



山室地区の田園風景



酒米 ひとごち



町内の神社での新酒発表祈願祭