

2023年10月10日

株式会社藤崎

宮城県×宮城県酒造組合加盟酒蔵
「MIYAGI STYLE (ミヤギスタイル)」
国内初！！ 試飲販売会のお知らせ

日本酒の輸出が年々伸びる中、宮城県も欧州や米国、アジア圏を対象に輸出促進のためのプロモーションを行っております。その際には、県と県酒造組合が共同で開発した、分析値に基づきお酒の香味を表現し、料理との相性やお勧めの温度帯を類推し紹介する手法「MIYAGI STYLE」を用いています。

令和4年度にイタリア共和国ミラノ市で実施したプロモーションでは、同手法による商品紹介が現地のソムリエに支持されました。(プロモーション実施後、ミラノ市へ約3,000本輸出。)今年も11月にイタリア共和国ローマ市、ミラノ市、スイス連邦ルガーノでもプロモーションを実施します。

私たちにとって身近な地元宮城のお酒が、世界のプロの目から見て非常に高いレベルにあることが改めて証明されました。

このことを地元の人たちに知ってもらいたい！宮城の地酒と食が織りなす美味しさのマリアージュを楽しんでもらいたい！

そんな想いが高まり、この度、国内で初めて

「MIYAGI STYLE」をご紹介する試飲販売会を藤崎にて開催いたします。当日は簡単なマリアージュ体験もご用意いたします。ぜひ世界を魅了した宮城地酒をご体験ください。



藤崎「MIYAGI STYLE」試飲販売会

■日時／10月14日(土) 10:00～18:00

10月15日(日) 10:00～18:00

■場所／藤崎一番町側玄関前

※販売会終了後は、藤崎本館地下1階和洋酒売場にて継続して販売いたします。

【MIYAGI STYLE】 4つのスタイル

■ 「No.1 スタイル」

- ・塩釜市 佐浦 「純米吟醸 浦霞 No.12」
- ・栗原市 萩野酒造 「日輪田 生酏 純米酒」
- ・白石市 蔵王酒造 「ZAO 純米酒 K」

魚介の旨みと口中で一体になり、旨みの余韻が楽しめるタイプ
お刺身やカルパッチョ、焼魚とご一緒に



■ 「No.2 スタイル」

- ・登米市 石越醸造 「純米酒 澤乃泉 吟のいろは」

リンゴを想わせる香がチーズやバターを使った料理に寄り添い更においしくしてくれるタイプ
魚介のバターソテーやグラタン、チーズフォンデュとご一緒に



■ 「No.3 スタイル」

- ・名取市 佐々木酒造店 「宝船浪の音 特別純米酒 蔵の華」
- ・加美町 山和酒造店 「わしが國 特別純米 酒一筋」

口中に広がる豊かな味わいと油をスッキリさせて、もうひと口食べたくしてくれるタイプ
カキフライや串揚げ、ポテトサラダとご一緒に



■ 「No.4 スタイル」

- ・大崎市 一ノ蔵 「山麩特別純米酒 円融」
- ・加美町 田中酒造店 「田林 生酏 特別純米酒」

熟成した香りと味わいがしっかり出汁の効いた料理に寄り添い楽しめるタイプ
豚の角煮や酢豚、鰻の蒲焼き、せり鍋などご一緒に



<本件に関するお問い合わせ>

株式会社藤崎 デジタルコミュニケーション部 プロモーション担当：高橋 悦子・佐藤 真理子

〒980-8652 宮城県仙台市青葉区一番町三丁目2-17

TEL 022-261-5143(直通) FAX 022-261-5147

