

## 墨廻江酒造株式会社

津波で蔵の中まで浸水し、酒米や資材の一部も水浸し。そんなとき、多くの方々に助けて頂いたそうです。今秋の酒造りに向け、急ピッチで修繕を進めています。



▲「特別純米酒 春陽」 720ml 1,260円

### 元気に一言

目指す酒は「3K」。「きれい、で、キレがある、気品のある酒」。石巻の土壌が醸すのか、魚貝類によく合います。「特別純米酒 春陽」は特にそんな飲み方をして欲しいですね。



〒986-0827 石巻市千石町8-43  
0225-96-6288  
8:30~17:30 土日曜、祝日

蔵元・杜氏 澤口 康紀

## 株式会社 平孝酒造

大震災でライフラインが断絶。廃業を覚悟した醸が奇跡的に生きていたので、「震災復興酒 希望の光」として発売されました。「自分自身もこの酒で励まされた」と平井社長。

**おすすめポイント**  
全国的にも驚く程反響を呼んだ「震災復興酒 希望の光」。



### 元気に一言

食べ物との相性を考えて飲むと、日本酒は面白いです。うちは「魚でやるなら日高見だっちゃ！」をテーマに酒を追求してきたので、是非海の幸と合わせて楽しんで欲しい。



〒986-0871 石巻市清水町1-5-3  
0225-22-0161  
8:30~17:30 隔週土日、祝日

代表取締役 平井 孝浩

## 阿部勘酒造店

津波で周辺の酒販店・飲食店の多くが被害に。酒の注文も少しずつ戻って来て、今までは当たり前過ぎて気づかなかった「お酒が出荷できる喜び」を噛みしめている毎日とのこと。



▲微発泡酒「いちる」の夏期限定酒 850円

### 元気に一言

「日本酒を飲まない」という女性に対し、飲むきっかけになればと、昨年微発泡酒「いちる」を発売。「日本酒のイメージが変わった」という評価を頂く機会が多くなりました。



〒985-0057 塩竈市西町3-9  
0222-362-0251  
8:30~17:30 日曜、祝日、第2、4土曜

阿部 昌弘

## 浦霞醸造元 株式会社佐浦

震災以来、多くの人々の支援を励みに「今後も浦霞らしい高品質の酒造りを目指す」。そして、「浦霞発、日本酒のチカラ」プロジェクトを通じ地域と共に完全復旧を目指します。

**おすすめポイント**  
「浦霞 酒ギャラリー」ではお酒や酒器の販売、きき酒(有料)も楽しめます。



▲「純米生酒浦霞」。1,800ml 2,793円

### 元気に一言

震災で中断した酒造りを矢本蔵で4月下旬再開。その震災後初めて仕込んだ「純米生酒 浦霞」が宮城県限定で6月下旬発売。生酒ならではのフレッシュな味わいをお楽しみ下さい。



〒985-0052 塩竈市本町2-19  
0222-362-4165  
店舗、「浦霞 酒ギャラリー」月曜~土曜 10:00~17:00  
店舗、「浦霞 酒ギャラリー」日曜

代表取締役社長 佐浦 弘一

## 有限会社 大沼酒造店

ササニシキを中心に、宮城県産米にこだわった酒造りをしています。震災では蔵の被害に加え、生産農家の被害も甚大でしたが、次の酒造りに向け、前向きに取り組んでいきたい。



▲「純米吟醸原酒 冬華」 1,800ml 3,150円

### 元気に一言

目指すは「旨みがありながらキレのある酒」。飲んだ後のキレの良さを大事にしたい。「純米吟醸 冬華」は柔らかな甘みとスッキリした飲み口が特徴。女性に飲んで欲しい酒です。



〒989-1305 柴田郡村田町村田字町56-1  
0224-83-2025  
9:00~17:00 日曜、祝日

次期蔵元 取締役 久我 健

## 金の井酒造 株式会社

今回の震災では、3年前の岩手宮城内陸地震の様々な経験が生きたようです。停電のため温度管理に苦労しつつも、良い酒に仕上がりました。6月には復興酒として発売予定です。

**おすすめポイント**  
「幸之助院殿」 2,940円。  
お問い合わせ頂ければ、最寄りの取扱い店をご紹介します。



### 元気に一言

主力銘柄は「綿屋」だが、女性にオススメしたいのが「幸之助院殿」。漢方を飲ませた牛の有機肥料で育てた「新生漢方米・ひとめぼれ」を使い、軽やかな味わいが特徴です。



〒987-2303 栗原市一迫字川口町浦1-1  
0228-54-2115  
8:30~17:30 日曜、祝日

製造部の関東宣道(左)と大内英基

## 萩野酒造 株式会社

萩野酒造のお酒は「芋の煮ころがし」のような普段家庭で作る料理に、気軽に合わせられるようなカジュアルな酒を目指しています。肩肘張らずに楽しく飲みたいお酒です。



▲蔵のある有壁は奥州街道の宿場町だった

### 元気に一言

お薦めの「日輪田純米」はすっきりした味わいながらも、ふくよかな米の旨みを感じる純米酒らしい純米酒。女性に例えるなら「素肌美人」という印象かな。



〒989-4806 栗原市金成有壁新町52  
0228-44-2214  
9:00~17:00 土日曜、祝日

佐藤 曜平

## 株式会社 一ノ蔵

日本酒は出会うタイミングによって、美味しさや受け取り方が変化するもの。一ノ蔵には低アルコール酒から伝統酒まで揃っているの、ぜひ自分に合ったお酒を探してみてください。

**おすすめポイント**  
宮城県産の黒豆と紫黒米の色素を加え、可憐なピンク色に仕上げました。



▲「花めくすず音」 860円

### 元気に一言

女性に人気が高いのが発泡清酒「すず音」。中でも期間限定の「花めくすず音」は、グラスに注ぐとキレイなピンク色になるので、東京で開くイベントでも話題になるんです。



〒987-1304 大崎市松山千石字大塚14  
0229-55-3322  
8:30~17:00(風見字は9:30~15:00) 土日曜、祝日

マーケティング室 阿部 順子

## 株式会社 佐藤趣味噌醤油店

創業慶長8年(1603年)以来、「ヤマシゲ味噌」として本場仙台味噌の伝統を守り続けています。食品添加物を一切使用しない手作り味噌で、大豆の豊かな風味が味わえます。



▲店内の盛り売り。容器の持ち込みもOK

### 元気に一言

店内では手作り味噌の量り売りが好評で、ファンも多いですよ。お薦めは中辛タイプの「特吟(こし・つぶ)」1kg600円と、甘口タイプの「慶長」1kg966円。



〒984-0073 仙台市若林区荒町27  
022-222-4712  
9:00~19:00 日曜

代表 佐藤

## 有限会社 桜中味噌店

宮城県産の大粒大豆「ミヤギシロメ」と宮城県産米の米こうじをふんだんに使い、丹念に仕上げたみそを販売。特に「然」は、あいがも農法で育てた米を使用。故郷のおみやげに。



▲蔵出し味くらべ 2,100円

### 元気に一言

甘みそ、辛みそ、旨みそ、ゆずみそ等、少量ずつ詰め合わせたセットで、無添加・熟成みその味をお楽しみ下さい。村田・道の駅ではほんのり塩味のみそアイスも販売しています。



〒989-1305 柴田郡村田大字村田字西70  
0224-83-2204  
9:00~17:00 元日

桜中 千枝

## 玉松味噌醤油 株式会社

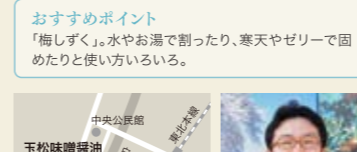
その土地の産物を活かし、その土地の技法で作る「土産土法」の味噌造りを基本に、手軽に使えるドレッシングや発酵飲料等、商品づくりにも積極的に取り組んでいます。



▲「梅しずく」 500ml 1,050円

### 元気に一言

夏に向けてお薦めなのが「梅しずく」。グラニュー糖にまるごと梅を漬けた、手作りの梅ジュースです。天然梅のクエン酸たっぷりだから、体と心の疲れを取り除いてくれますよ。



〒989-1241 柴田郡大河原町字町210  
0224-53-1107  
8:00~17:00 土日曜、祝日

ネットショップ店長 営業部 渡辺 卓也

## 株式会社 山田屋

周辺の避難所に味噌を届ける活動で、「温かい味噌汁が何よりのご馳走」の言葉がうれしいと山田社長。味噌を通して、これまで支えてくれた地域の方々に恩返しを続けています。



▲ササニシキと国産大豆を使用した「伊達男」 750g 795円

### 元気に一言

味噌汁は和食というイメージが強いが、実はパンにもよく合います。簡単で美味しい作り方はカップに砕いたポテトチップと味噌を入れ、お湯を注ぐだけ。是非試して欲しい。



〒989-2351 亶理郡亶理町字中町55  
0223-34-1201 日曜、祝日、第1・3・5土曜  
8:30~18:00、第2・4土曜 9:00~18:00

代表取締役 山田 周伸

# 蔵元

## 人と糀・酵母の物語



## 海老喜商店

天保4年(1833)創業、古くから醸造が盛んだった登米町の中でも中心的存在。その製法へのこだわりは今も変わらず、カビ止めなどの添加物は一切使っていない。

**おすすめポイント**  
その名もズバリ「つゆ」、出汁の効いた絶妙な味わいは、遠方からも常に注文が入ります。



### 元気に一言

震災で大きな被害を受けた美しい町並みを修復する為に「登米市文化財修復応援団」を立ち上げ募金活動開始。詳細は油粕井の会 [www.aburafudon.com](http://www.aburafudon.com)まで。



〒987-0702 登米市登米町寺池三日町22  
0120-2015-77  
9:00~18:00 不定休

八代目 海老名 康和

## 有限会社 今野醸造

吟醸醤油でおなじみの、無添加仙台味噌・醤油の今野醸造です。看板商品「あなたのために」を筆頭に、伝統の仙台味噌と醤油で、食卓に和みをお届けしています。



▲「あなたのために」(左側)。仙台味噌・吟醸醤油ともに 500g 840円

### 元気に一言

「千里の道も一から」との言葉通り、一を築き上げることが当蔵の使命と考えています。全国の皆様にも一日も早く笑顔の恩返しができるよう、一同力を合わせて頑張ります!



〒981-4222 加美郡加美町新下田字小原5  
0229-63-4004  
8:00~18:00 日曜

営業企画課 課長 今野 浩嗣

## 株式会社 高砂長寿味噌本舗

本社が浸水のため、現在松島工場仮設店舗で営業中。こちらの味噌は米麹と大豆麹を使っているので、魚や肉の臭みを取り旨みが増すのが特徴です。全国から激励の言葉が自信につながったとのこと。



▲東松島の仮設住宅近くにある松島工場仮設店舗

### 元気に一言

味噌は味を調えてくれる調味料。ちょっと物足りないと感じたら、ひとさじ加えてみてください。クラムチャウダーやグラタン等の洋食に混ぜると、深みが増して引き締まった味に。



〒981-0505 東松島市大塩字緑ヶ丘4丁目5-6 松島工場  
0225-83-7007  
10:00~17:00 日曜(土曜不定期)

高砂社長夫妻とスタッフ菅野智美