



～ 今金地酒物語 ～

今金町の酒造りは平成12年(2000年)の酒米「初雫」と「吟風」を試作したのが始まりです。

研究を重ね、平成15年(2003年)にやっと本格的な酒米の生産を開始しましたが、この年はあいにくの冷夏のために出来が良くなく、やむなく生産を1年延期するという苦渋の決断をしました。しかし、準備期間が延びたことで、原材料のお米や水はもちろん、ラベルやパッケージにもとことんこだわり、本物の今金産を追い求めることができました。

苦労の末に平成17年(2005年)2月、酒米試作6年目にして、米や水にもこだわった地元産の日本酒が誕生しました。平成21年(2009年)からは全銘柄清酒の酒米を「彗星」という品種に変え、より清涼感のあるお酒へと進化しています。平成22年と23年には札幌国税局主催の新酒鑑評会純米の部で、「純米吟醸 今金」が2年連続金賞を受賞しています。

製造は今金町から一番近い酒造、倶知安の「二世古酒造」に委託、毎年秋には今金地酒の会の会員たちが後志利別川の伏流水を7～8トン組み上げ、蔵元に運んでいます。

瓶の裏ラベルには、お酒ごとに今金町の物語が書いてありますので、そちらもご覧ください。

ぜひ、今金町のお酒をご賞味あれ。

純米吟醸 今金

- 原材料名: 水(後志利別川伏流水)・米(今金産彗星)・米麴
- 精米歩合: 55%(吟醸仕込み)
- 日本酒度: +1
- アルコール分: 15度以上、16度未満
- 飲み方

冷やして	燗
○	○

華やかでフルーティな香り、味わいはしっかりしていながらも、口当たりは軽くすっきりとした後味。冷やしすぎると持ち味である香りが閉じてしまうので、適度に冷やすとよい。濃い味の料理と一緒に味わうのがおすすめ。



特別本醸酒 今金彗星

- 原材料名: 水(後志利別川伏流水)・米(今金産彗星)・米麴・醸造アルコール
- 精米歩合: 55%(吟醸仕込み)
- 日本酒度: +1
- アルコール分: 16度以上、17度未満
- 飲み方

冷やして
◎

綺麗ですっきりとしたキレのよい味わいで、アルコール16度にした旨みのあるお酒。日本酒初心者にも飲みやすい。よく冷やして、白身魚や野菜を使った料理などと一緒に味わうのがおすすめ。



特別本醸酒 万太郎

- 原材料名: 水(後志利別川伏流水)・米(今金産彗星)・米麴・醸造アルコール
- 精米歩合: 55%(吟醸仕込み)
- 日本酒度: +3
- アルコール分: 15度以上、16度未満
- 飲み方

冷やして	燗
◎	○

軽快な口当たりでバランスの取れたお酒。さっぱりした料理からこってりした料理どちらとも相性がよい。大正初期に「利別万太郎早稲」という稲をつくり全国で表彰をされ、稲作農業に貢献された佐藤万太郎氏の名前にちなんだお酒。



北海道今金の米焼酎

- 焼酎乙類
- 原材料名: 清酒粕、米
- アルコール分: 25度



純米吟醸「今金」に使用されている今金町産の酒造好適米「彗星」とその酒粕で作られたほんのり甘い香りがする米焼酎です。酒米を使った米焼酎は道内初の商品です。

今金町

北海道渡島半島の北部に位置し、南は八雲町、北は島牧村、東は長万部町、西はせたな町と面しています。道南地域では珍しく海岸線がありません。札幌市からは約180km、函館市からは120kmの距離です。

道南唯一の一級河川後志利別川は、国土交通省が行う水質調査において水質が最も良好な河川に選ばれており、選出回数は全国最多です。今金町の田園地帯を潤しながら日本海へ注ぎ込んでいます。



有限会社
二世古酒造

〒044-0083 北海道虻田郡倶知安町字旭47番地
TEL:0136-22-1040 FAX:0136-23-2110
HP:nisekoshuzo.com

制作:今金町地域おこし協力隊

今金町役場まちづくり推進課

〒049-4393 北海道瀬棚郡今金町字今金48-1
TEL:0137-82-0111 FAX:0137-82-3262

監修:今金地酒の会

大地と水と太陽と
あなたに贈る珠玉のハーモニー
そして夢の続きを...

