

## 第1回日本酒を楽しむ会 諏訪&山形県

「諏訪と県内外の日本酒を通じて諏訪の魅力を再発見しよう」  
 まちの魅力を楽しみながら再認識するとともに仲間づくりにつなげようと、駅前のまちづくり拠点「来い恋TMO一番館」に集まる20代～30代の事業者8人が企画した初の試み。約30人が参集して開催しました。今回は山形県の地酒5銘柄を取り寄せて試飲しました。諏訪湖の手長えびや山形のこんにゃくなど地場産の「つまみ」も味わい、日本酒の製法についても興味深く語り合いました。



[会の様子はこちら](#)

### 今回楽しんだお酒リスト

#### 山形県の地酒

銘柄	酒造名	原料米	日本酒度	酸度	精米歩合
DEWA33 純米酒	鯉川酒造	出羽燦々	+6	1.4	50%
上喜元手造り 大吟醸	酒田酒造	山田錦 美山錦	+4	1.2	47%
くどき上手 しろぎんじょう	亀の井酒造	雄町	+3	1.2	60%
生もと純米酒 初孫	東北銘醸	美山錦	+3	1.4	60%
出羽桜 桜花吟醸酒	出羽桜酒造	山田錦	+4	1.4	50%

#### 諏訪の地酒

銘柄	酒造名	原料米	日本酒度	酸度	精米歩合
純米吟醸 山廃50	宮坂醸造	美山錦	-2.0前後	1.8	50%
古道	伊東酒造	美山錦	+1	1.5	59%
胡蝶					

純米酒	本金酒造	美山錦	+ -0	1.6	60%
吟醸 純米酒	麗人酒造	契約栽培 美山錦	+4	1.1	59%
翠露 純米吟醸	舞姫酒造	雄町	+ -0	1.0	49%

## 今回の特選、肴 = 山形名物

### 玉こんにゃく

羽州街道の榎下宿で有名な「こんにゃく番所」数あるこんにゃく料理の中から「玉こんにゃく」「さしみこんにゃく」「牛味こんにゃく」「イカ味こんにゃく」

### 塩なっとう

雑誌「サライ」でも紹介され人気急上昇中の塩なっとうきゅうりなど野菜とお召し上がり下さい。

### だだちゃ豆

ソムリエ岡崎真也さんのお店で使っている鳥海のだだちゃ豆、一番おいしいときの豆を計算された湯で加減で茹であげたのがおいしさの秘密です。

### 青菜漬

水はけのよい断崖絶壁。昔ながらの焼畑農法で栽培した青菜。自然の恵みたっぷりのお漬物です。

### [諏訪サプリ]