



御坊の地酒 日高桜

開発秘話

「御坊にも地酒があつたらいいなあ」御坊市の、とある居酒屋でお酒が好きな人がこぼした一言からすべて始まりました。

日本酒の製造過程には、米や水の組み合わせに多くの選択肢があり、蔵元ごとに個性が際立ちます。その土地の米と水で作られた日本酒は地域を代表する味と言えますが、日高地方には地酒はありませんでした。かつて御坊市を中心にたくさん蔵元がありましたが、大手酒造メーカーの躍進の影で次々と転廃業を迫られ、いつしか日高地方に地酒と呼べるものもなくなってしまったのです。

日本の四季を愛でながら、友人と交わす日本酒の一献が美味くないわけがない。その一献が生まれ育った土地の米と水で作られた酒なら言うことなし。お酒が大好きな人なら当たり前の理屈です。

冒頭のひと言を受けて「よし、作ろう」と立ち上がったのは、もちろんお酒が大好きな人たち。海南市の名手酒造店の協力のもと、和歌山高専の学生らと道成

寺で酵母を採取し、日本酒を醸すのに適した酵母を探しました。枯れていた田んぼに水をいれ「日本晴」という品種の米を植えました。日本晴は、古くから日高地方で作られてきた米で、酒米にも使用でき、なにより日高地方の風土に適したお米です。

たくさんさんの人の情熱と、日高のお米と水と酵母でできた地酒は「日高桜」と名付けられ、日高地方でのみお楽しみいただけます。

地元の人にこそ飲んで欲しいという思いが込められた、限定日本酒。

どうぞ心ゆくまでお楽しみください。