

蔵人に学び、日本酒を味わう 武相莊「蔵の会」第4回

山形

出羽桜酒造

今から46年前、1980年に当時まだ一般には普及していなかった『吟醸酒』を発売、吟醸ブームの火付け役となつたのが、今回登場の出羽桜酒造さんです。

地元天童市は山形県の内陸部、東側に奥羽山脈を仰ぐ扇状地に位置しており、山の恵みである鉄分の少ない澄んだ地下水と冬の厳寒が、米作りと酒造り、出羽桜の代名詞でもある「吟醸造り」を特別なものにしています。

創業一二〇年以上、出羽国の『出羽』と地元舞鶴山に咲き誇る『桜』ちなみに名付けた酒蔵。そのポリシーは「地元のお客様から一番旨いと語つていただける酒」。当主自ら酒を作れという伝統を守り、手造りにこだわり続けた酒が今、世界でもトップ評価を受けています。



清酒の芸術品と評される大吟醸の最高峰「雪漫々」。-5℃の「酒眠蔵」で2年熟成。蔵人たちが丹精を込めて醸した大吟醸のうち、高い基準を満たしたものだけが名乗ることが許される。

吟醸酒という言葉が知られていない時代であったため、中央に銘柄ではなく「吟醸酒」と表記した桜花吟醸酒。このラベルは現在も大切に受け継がれている。

蔵人入魂の日本酒の数々をお持ちください。お楽しみに。

有機栽培にも取り組む（酒米のつや姫）



出羽桜



ズラリと並んだ酒母のタンク：出羽桜の醸場

開催概要

●「出羽桜酒造」の蔵人による 酒造りのお話 (30分程度)

●お酒と料理のコース

出羽桜を代表する「吟醸酒」はもちろん、出羽桜自慢の酒の数々を武相莊レストランシェフが腕によりをかけた旬の食材、お酒にぴったりの一皿一皿とともに味わっていただきます。武相莊ならではの器の使い分けで、香り旨みを利き酒してみてください。

●会費：18000円（1名様・税込）

武相莊庭園入場料込み。チケット売り場にて参加者である旨お伝えください。

●会場：武相莊レストラン／定員20名

●開催日時：2026年3月22日(日) 17時30分開始
※17時15分開場：レストラン入口にて受付／20時頃終了予定

●お申し込みは武相莊公式ウェブサイトより

<https://buaiso.com>