

武相荘×酒舗まさるや

蔵人に学び、日本酒を味わう

武相荘「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ったのが、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」を特別なものになっています。

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言っていたいただける酒」。当主自ら酒を作れという伝統を守り、手造りにこだわりの酒が今、世界でもトップ評価を受けています。

英国インターナショナル・ワイン・チャレンジのSAKE部門1282銘柄の頂点に輝いた1本「出羽桜 出羽の里」。大吟醸クラスの出品が多い中、純米酒での受賞は快挙だった。味のコンセプトは「大味必淡（たいみひったん）」



清酒の芸術品と評される大吟醸の最高峰「雪漫々」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ます。お楽しみに。

有機栽培にも取り組む（酒米のつや姫）



出羽桜

<https://buiso.com>

●お申し込みは武相荘公式ウェブサイトより

※17時15分開場・レストラン入口にて受付／20時頃終了予定

●開催日時：2026年3月22日（日）17時30分開始

●会場：武相荘レストラン／定員20名

武相荘庭園入場料込み。チケット売り場にて参加者である旨お伝えください。

●会費：18000円（1名様・税込）

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荘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。武相荘ならではの器の使い分けで、香り旨みを引き出していただきます。

●「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

開催概要



ズラリと並んだ酒母のタンク：出羽桜の配場