

米沢

YONEZAWA
ASSEMBLAGE



アッサンブラージュ

沖正宗

九郎左衛門

香梅

東光

人と人との交流が

薄れがちなこの頃ですが、

大変な時こそ地域の心を1つにして

乗り越えていきましょう。

米沢四蔵すべてのお酒を合わせた

アッサンブラージュが、

皆様の楽しい時間、楽しい場所づくりの

きっかけになれば幸いです。



10月15日(木) 米沢市内飲食店先行発売
11月1日(日) 山形県内店頭発売

数量
限定

720ml 1,600円 (税抜)

アッサンブラージュとは

アッサンブラージュは、複数のお酒をブレンドして単体ではつくれない味わいを生み出す、主にワインで使われる技法です。

株式会社 小嶋総本店

使用酒：東光
山形県産米(出羽きらり、他) 精米歩合 60%

安土桃山時代(西暦1597年)に創業した米澤藩上杉家御用酒屋。「東光」は「米澤城の東、朝日が昇る方の酒」で、米沢の日の出の酒を意味する。

香坂酒造 株式会社

使用酒：良縁
有機米出羽の里 精米歩合 60%

香坂家は、元々米沢一の米織生産機業家であり、大正12年の先代が機業家と共に酒蔵を開いたのが始まりです。

有限会社 新藤酒造店

使用酒：九郎左衛門
玉苗 精米歩合 60%

伊達の家臣鬼庭左月が治めた米沢市東部に位置する。当代で十代目。江戸中期天領の庄屋から始まり前田慶次に由来する水脈系を使用する。

浜田 株式会社

使用酒：FAUCON
出羽燦々 精米歩合 56%

出羽の国藤泉沖に名字帯刀を許され、慶応2年(1866年)18代五左衛門の時、庄屋から酒造業が始まった。