



つや極み焼酎 **金山** デビュー！

- ▼価格 (税込み)
1,620円 / 720ml
- ▼取扱店
新庄小売酒販組合金山地区
ブロック会加入の町内8店舗
- ▼問合せ先
農事組合法人いずえむ
☎52-3168



新たな特産品の誕生！

清らかな水が育む、県内有数の米どころ金山。そんな金山町にぴったりの特産品が、満を持してデビューしました。

その名も「つや極み焼酎金山」。農事組合法人いずえむ（檜台）が金山産米を使用した特産品ができないものかと企画、小屋酒造（大蔵村）に製造を依頼し、1年以上をかけて完成しました。（農いずえむの青柳代表は「町を代表する特産品となれば良い」と期待に胸を膨らませます。）

金山のつや姫を使用

フルーティーな味わいが特徴のこの焼酎。その名の通り、本来は酒米としてあまり使用しないつや

姫を多く使用しています。醸造元の小屋酒造は「吟醸酒造りの技術を取り入れて、低温発酵させることにより、香りを引き出している」とこだわりを語ります。

町内限定での販売

パッケージデザインを手掛けたのは庄司美紀子さん（板橋）。稲穂を連想させる黄金色が特徴的です。「ひと目で金山産の焼酎とわかるデザインを意識した」と庄司さんはポイントを話します。

「つや極み焼酎金山」は、町内の酒販店で販売されるほか、町のふるさと納税の返礼品に採用される予定。この新たな特産品が、町の産業振興に一役買ってくれることを期待します。