

いつでも帰っておいで

穏やかな時間が流れるこの町へ



サシバが帰ってくる里山の町 いちかい

絶滅危惧II種に指定されている猛禽類『サシバ』は、東南アジアで越冬したのち、繁殖のために日本へと帰ってきます。豊かな田んぼと森が広がる市貝町は、サシバの絶好の繁殖地で、生息密度日本一と言われています。

サシバの帰る市貝町の里山を守りたい。そんな思いを込めて、サシバをモチーフにした市貝町のお酒を造りました。

市貝の米で、市貝の酒蔵が造った、町の酒

「サシバの里帰り 純米吟醸」は、市貝町で作られた酒造好適米・五百万石を使用して、市貝町で150年酒造りを続ける惣誉酒造が醸造した、100%市貝町産の日本酒。

老若男女、普段日本酒を飲み慣れていない方にも親しみやすい、軽やかな味わいに仕上げました。

予約期間

11月24日～2025年1月24日

発売日

2025年2月8日



720mL 1本 1,980円(税込)

惣誉

サシバの里帰り 純米吟醸

予約開始

お酒は20歳になってから。

市貝町×惣誉酒造株式会社

