

志摩観光ホテル

2025年志摩観光ホテルオリジナル日本酒「志摩」は
安政4年創業、河武醸造とのコラボレーション。
希少な酒米「弓形穂（ゆみなりほ）」で醸す伊勢志摩の純米大吟醸。

2024年12月1日（日）予約開始、2024年12月10日（火）より販売

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市阿児町神明 731）は、2025年ホテルオリジナル日本酒「志摩」純米大吟醸 弓形穂（720ml）を2024年12月10日（火）より数量限定で販売します。2021年から続くホテルオリジナル日本酒の第5弾となる今回は、三重県多気郡多気町にある安政4年創業、河武醸造（かわぶじょうぞう）とのコラボレーション。多気産の酒米「弓形穂」を100%使用した日本酒です。詳細は別紙をご覧ください。



志摩観光ホテル 2025年ホテルオリジナル日本酒「志摩」純米大吟醸 弓形穂

<ホテルお問い合わせ先>

志摩観光ホテル 営業企画部
〒517-0502 三重県志摩市阿児町神明 731
TEL : 0599-43-6660 FAX : 0599-43-5910

別紙

- 商品名 志摩観光ホテル 2025年オリジナル日本酒「志摩」純米大吟醸 弓形穂
- 価格 6,000円 ※消費税込
- 販売数 400本（数量限定）

◆ご予約について

- ・ 予約開始 2024年12月1日（日）8:00より受付
- ・ 予約受付 志摩観光ホテル ショップ 0599-43-1231（8:00～20:00）
都ホテルオンラインショップ
<https://shop.miyakohotels.ne.jp/shopbrand/002/005/X/>
※オンラインショップは12月2日（月）10:00より受付開始

◆販売について

- ・ 販売日時 2024年12月10日（火）8:00より
- ・ 販売店舗 ザ クラシック ショップ（営業時間 8:00～20:00）
ザ ベイスイート ブティック（営業時間 9:00～12:30 / 15:30～18:00）
都ホテルオンラインショップ
- ・ その他 ホテル内各レストランでもボトル・グラスにて販売します。

◎商品情報

原料米：多気産弓形穂 100%使用

精米歩合：50%

内容量：720ml

アルコール分：15度

特徴：河武醸造だけが使うことができる希少な酒米「弓形穂」と、伊勢を流れる宮川水系の仕込水で醸しました。冷酒では繊細ですっきりした味わい、40度ほどの「ぬる爛」にすると米の柔らかな旨味が引き出される幅のある味わいを愉しめます。



◆志摩観光ホテルオリジナル日本酒「志摩」について

志摩観光ホテルは豊かな自然に育まれた食材と、多くの生産者さんとのご縁を紡ぎながら三重の食の魅力を発信してきました。三重の日本酒が地理的表示「GI」の認定を受けたことをきっかけに、2021年から県内の酒蔵さんとともに三重の水、酒米、酵母にこだわったオリジナルの日本酒を企画してきました。今回はその第5弾となります。

◆第5弾日本酒「志摩」の酒造り

河武醸造が醸す日本酒「志摩」は、良質な水と酒米、そして酵母にこだわりました。仕込み水は宮川水系の水を地下から汲み上げた多気の水、そして河武醸造だけが使用できる酒米の「弓形穂」から生まれます。

味の決め手となる酵母には、河武醸造8代目社長の河合英彦氏が開発した「B33」を採用し、酒のコク、香り、膨らみのある味わいを引き出します。長年受け継いできた酒造りの伝統と技術で、この土地ならではの日本酒「志摩」に仕上がりました。



杜氏 山口順也氏の話进行総料理長 樋口宏江

◆希少な酒米「弓形穂」で醸す日本酒

酒米「弓形穂」は、江戸時代の文献で「酒米の王様」とも評された「山田錦」の親とされる在来種「伊勢錦」の突然変異種です。生産が途絶えていた「弓形穂」は蔵元、地元農家、三重大学などの産学官連携により復活しました。現在は地元農家「四疋田（しひきだ）営農組合」の10名の米農家さんが生産に携わっています。



在来種である弓形穂は他に育てている場所がないため発育に関するデータが少なく、水やりや堆肥の量の目安など三重大学の指導員の方と相談しながら栽培を行っています。また刈り取りの時期になると毎日畑を見てタイミングを見極めるなど、手間暇をかけて育てています。

◆2025年日本酒「志摩」プロデュース

志摩観光ホテル ソムリエ 千葉公一 コメント

在来種ならではの力強い旨みを、河武醸造オリジナル酵母の「B33」が上手く引き出していると感じます。冷酒でのフルーティーな味わいは、刺身や魚の前菜を美味しくいただけますし、温度を変えることで、松阪牛や天ぷらなどにも負けない旨みが魅力です。御食つ国と呼ばれる伊勢志摩ならではの日本酒です。



河武醸造 8代目社長 河合英彦氏（右）
ソムリエ 千葉公一（左）

◆河武醸造（かわぶじょうぞう）

1857年（安政4年）創業。清流宮川と櫛田川に挟まれた紀州街道沿いの緑豊かな山里にある酒蔵です。良質な宮川水系の水に、唯一無二の酒米「弓形穂」をはじめとした三重の酒米を使った酒造りを行っています。

「世界中の人々に、美しい酒を飲んでほしい」という想いのもと、人々の美と営みに寄り添う酒を目指し、技術を磨き続けています。河武醸造を代表する酒「鉾杉（ほこすぎ）」のほか、「SHIKI」は令和6年度全国新酒鑑評会で金賞を受賞するなど、数々の賞を獲得する三重を代表する酒蔵です。



弓形穂が育つ多気町



河武醸造を代表する日本酒「鉾杉」

【本商品についてのお客様からのご予約・お問い合わせ先】

志摩観光ホテル TEL 0599-43-1211（代表）

TEL 0599-43-1231（ショップ直通） 9:00～18:30

[志摩観光ホテル]

公式ホームページ <https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/>

公式 Instagram <https://www.instagram.com/shimakankohotel/>

公式 Facebook <https://www.facebook.com/shimakankohotel>

※写真はすべてイメージです。

※表示料金には消費税が含まれています。

以 上