



純米吟醸「美守（ひだもり）」のご案内

弊社の所在地・塔ノ輪は、縄文時代の古窯跡が残る東頸城丘陵の西端に接し、ふるくは夷守（ひなもり）郷とよばれた地域です。江戸時代に「美守（ひだもり）」と書かれるようになり、明治以降の町村合併により美守村→三和村→上越市と所属する自治体名称が変わり現在に到ります。隣接して「五公（いぎみ、≒夷君）」という郷もあり、この地が大和王権と蝦夷の境界地域であり辺境（フロンティア）であり共生圏であったことをうかがわせます。

近年、弊社でも純米吟醸の試作を重ねてまいりました。このたび、地域の古名「美守（ひだもり）」を冠し、通年商品として発売致します。

使用米は塔ノ輪産の五百万石と越淡麗、精米歩合 50%、蓋麹仕込みです。穏やかな香りで酸を感じる（弊社としては）辛口よりの酒質に仕上がりました。酒質につきましてはまだまだ試行錯誤の途上にあり、変って行く部分もあろうかと思えます。変化する部分も含めて新しい取り組みとご理解頂けましたら幸いです。



純米吟醸
美守
ひだもり

(株)丸山酒造場 明治30年 創業
〒942-0264 新潟県上越市三和区塔之輪 617
電話 025(532)2603

