

## イタリア共和国の酒ソムリエが宮城を訪問します！！

宮城県では、令和4年度からイタリア共和国において、「MIYAGI STYLE<sup>※1</sup>」の手法により、県産日本酒と現地料理とのペアリングを体験してもらい、その奥深さや魅力を学んでいただくプロモーションを実施しています。

これらの取組の成果として、イタリア向けの県産日本酒の輸出量は年々拡大しており、県産日本酒の知名度も着実に向上しています。

このたび、県の働きかけに応じる形で、イタリア酒ソムリエ協会<sup>※2</sup>が実施する「日本研修上級コース」の目的地の一つとして、宮城県が3年連続で選定されました（目的地は全国で3県のみ）。

令和8年2月21日（土）には、イタリア共和国から19名の酒ソムリエが来県し、「ミラノ酒チャレンジ2025」の受賞酒蔵である株式会社一ノ蔵及び株式会社中勇酒造店を訪問します。

株式会社一ノ蔵では熟成酒「一ノ蔵 Madena」、株式会社中勇酒造店ではにがり酒「天上夢幻 純米吟醸にがり酒」について、それぞれの製法やこだわりを学んでいただくとともに、「ミラノ酒チャレンジ2025」事務局より、表彰状の贈呈式を開催（宮城県では初開催）します。

さらに、蔵元との交流や県産食材を使用した料理を通じて、宮城の歴史や文化への理解を深めていただく交流会を開催する予定です。

報道機関の皆さまにおかれましては、ぜひ取材くださいますようお願いいたします。



県産日本酒と料理のペアリング



R7.2 試飲するソムリエの方々

### ※1 MIYAGI STYLE

香りと味の分析値から商品特徴・料理との相性などを類推し、4つの区分で日本酒と料理の組み合わせを提案する本県独自のプロモーション手法。

### ※2 酒ソムリエ協会

SAKE SOMMELIER ASSOCIATION、通称 SSA。英国を本部に置き、海外で酒の教育・普及促進に尽力する団体。日本研修上級コースは、参加者が SSA 酒ソムリエの認定を受けており、日本酒と製造技術の目利きであることを前提に、日本に8～10日間滞在し、日本酒とその生産を勉強するもの。

## <受賞日本酒>

一ノ蔵 Madena（マデナ）	天上夢幻純米吟醸にがり酒
 <ul style="list-style-type: none"> <li>・特殊製法酒部門 プラチナ賞</li> <li>・フードペアリング審査</li> <li>ベストフードペアリング賞受賞 （パルミジャーノ・レッジャーノ） （イタリア産トリュフ）</li> </ul> <p>※この他、「一ノ蔵四段仕込特別純米酒」が純米酒部門でダブルゴールド賞を受賞。</p> <p>一ノ蔵公式 HP より</p>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>・酒テイスティング審査</li> <li>ダブルゴールド賞受賞</li> <li>・デザイン審査</li> <li>グッドデザイン賞受賞</li> <li>・フードペアリング審査</li> <li>ベストフードペアリング賞受賞 （ペンネ・アラビアータ）</li> </ul> <p>中勇酒造店公式 HP より</p>

## 1 スケジュール

時 間	訪問場所	訪問内容
11:00～12:30	①(株)一ノ蔵(大崎市松山千石字大櫓14)	酒蔵見学・授賞式
14:15～15:45	②(株)中勇酒造店(加美郡加美町字南町166番地)	酒蔵見学・授賞式
19:00～21:30	③COMPASS(仙台市青葉区国分町1丁目8-13 仙台協立第1ビル1F)	ペアリング体験・交流会

## 2 試飲交流会参加者(県内清酒製造事業者5者)

(株)佐浦、(株)一ノ蔵、(株)中勇酒造店、石越醸造(株)、蔵王酒造(株)

### 3 取材の事前申し込みについて

本事業は、清酒製造事業者の御協力をいただきながら行っておりますので、取材いただける場合は、下記『「日本酒宮城訪問ツアー」取材申込書』によりお申し込みくださるようお願いいたします。

◇申込書提出先：宮城県国際ビジネス推進室 担当 宛

FAX：022-268-4639 E-mail：[s-yushutsu@pref.miyagi.lg.jp](mailto:s-yushutsu@pref.miyagi.lg.jp)

◇申込締切日時：2月20日（金）正午まで

## 「日本酒宮城訪問ツアー」取材申込書

申 込 日	2026 年 2 月 日		
貴 社 名			
取 材 方 法 ※○を記載願います。	ペン・スチール	ムービー	( )
取 材 者 1 (代表者)	氏名		
	当日緊急連絡先		
取 材 者 2	氏名		
取 材 者 3	氏名		
取材希望箇所 ※取材希望箇所の右欄に 「○」を記載願います。	①(株)一ノ蔵		②(株)中勇酒造店
	③COMPASS (交流会)		
その他通信欄	取材に当たっての伝達事項があればお知らせください。 (ex：酒蔵内の撮影希望 等)		

#### 【注意事項】

- 体調がすぐれない方のご取材はご遠慮ください。
- 当日の状況により内容の変更や中止を判断させていただく可能性もございますので、ご了承ください。
- 保安・衛生上、撮影できない場所・内容がございますので、撮影箇所スタッフ・従業員の指示に必ず従ってください。
- 当日は必ず身分証明書をご持参ください。
- 取材希望箇所①及び③の取材を希望される場合は、前日から納豆、ヨーグルトなどの発酵食品、かんきつ類の果物を摂取しないでください。また、香水や整髪料の使用はお控えください(注)。**
- 上記が守られない場合、また、事前の取材申込みが無い場合は、取材をお断りいたします。

※注 納豆に含まれている納豆菌や柑橘類に付いている青カビ菌や酸は麹菌に、ヨーグルト等に含まれる乳酸菌は糲（もろみ）に、それぞれ悪影響を与えるとされています。これらの菌が一度植え付けられると、麹室全体を殺菌しなければなくなり、御協力いただく清酒製造事業者に多大な損害を及ぼすことになります。また、日本酒の香りを楽しむことは酒蔵見学における醍醐味の一つであり、香水や整髪料などの匂いが強いとその香りを楽しむことができなくなる可能性があります。商品への匂い移りの可能性もありますので、ご遠慮ください。