

酒造好適米は全部で3種類



酒造好適米の新鋭。
きたしずく



- 心白発現がよく、千粒量は重く多取。
- 雑味が少なく、やわらかい味のお酒が期待できます。
- 耐冷性が高く、安定生産が可能。



酒造好適米の期待の星。
彗星



- 良質な酒米であることを示す、タンパク含有率の低さが特徴。
- 淡麗な味わいのお酒が期待できます。
- 千粒量が重く大粒、収量性が高い。



酒造好適米の北海道代表。
吟風



- 心白が大きくはっきりした、心白発現率の高い品種。
- 芳醇なお酒が期待できます。
- 北海道産米を原材料とした酒造りが広がるきっかけとなった品種。



酒チェンとは

北海道酒造組合とホクレンが中心となりすすめている、道産の清酒と酒米の道内消費拡大を目指す運動です。北海道や経済団体、小売店、飲食店などと連携し、全道が一丸となり、北海道の酒米から造られる「北海道のお酒」のPR活動を展開しています。木札「北海道のお酒あります」の掲示店もどんどん増え、現在では500店舗以上にもなっております。酒チェンの影響力は年々拡大しており、多くの方に道産酒を楽しんでいただけるようになりました。これからは道産酒の魅力を伝え、引き続き皆様から愛されるように、北海道のお酒を盛り上げてまいります。

Find us on
Facebook



👍道産酒好きが集まる!繋がる!
<https://www.facebook.com/Sake.change.hokkaido>

「北海道のお酒」を取り扱う飲食店の皆様へ

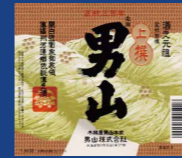
「酒チェン」木札 掲示店募集中!

料理の味を引き立て、多彩な美味しさで拡大する「道産酒」。生産者と各酒蔵の想いが詰まった、北海道産の日本酒を取り扱っている飲食店の拡大を推進し、目印となる看板で消費者に積極的にアピールしていく「酒チェン」木札。道産酒を取り扱っていても木札が無いお店の皆さま。是非、「酒チェン」木札をご活用ください。



木札希望のお店は、
下記事務局までご連絡を!

株式会社あるた出版
『O.tone 酒チェン木札事務局』係
TEL.011-222-0088
FAX.011-222-7443
✉info@alter.co.jp



※道産酒が飲めるお店には、「木札」を目印に。

北海道の
お酒あります。



北海道のおいしいものには
ここで生まれた酒が合う。

