

純米酒華想い

ANA国際線で提供

市長に採用決定報告

銘柄ある国際線「ANA」村社長は「悲願だったストークラス提供酒のうので、これからの弾みちの二つに県内の日本になる」と喜んだ。酒で初めて選ばれた

六花酒造(弘前市)の北村裕志社長は27日、弘前市役所に葛西憲之市長を表敬訪問し、「純米大吟醸しよつぱり華想い」が2015年全日空(ANA)国際線「ファーストクラス」提供酒に採用されたこと、「純米酒しよつぱり白神酵母仕込みNo.9(原酒)」が12月1日に出荷開始されることを報告した。「華想い」は、全5



9)は、弘前大学白神酵母を使った酒で、出荷開始が決まったことについて「造るのが大変難しかったが、それを乗り越えることができてうれしい」と話した。葛西市長は「弘前の名を世界に知ってもらえるきっかけになり、ありがたい。これからどんどん海外進出をしていきたい」と期待し、北村社長は「伝統を守りつつ、多様化した一歩に感えられるよう、挑戦を続けていきたい」と意欲を語った。(神橋典)

葛西市長(左)に「華想い」がANA国際線ファーストクラス提供酒に採用されたことなどを報告する北村社長(中央)

弘大で清酒醸造へ

白神酵母 免許取得「地元貢献を」

弘前大学農学生命科学研究部が、清酒の新たな醸造が可能となる。同研究室は地元企業との連携で、白神山の商品開発や新技術開発の目的に限り、清酒製造の目的に限り「清酒製造免許」を取得した。交付日は26日。免許取得により、同研究室で試験的な清酒

ていたが、免許取得により研究室内でより多くの白神酵母の試験醸造ができるようになる。殿内准教授は「今は日本酒だけの免許だが、ゆくゆくは果実酒など幅を広げ、地域の資源を使って地元へ貢献できたら」と話した。(成田真矢)