

日本酒×生物多様性

純米吟醸 真緋 (AKE)



真緋は赤色酵母を使った鮮やかな赤色や、爽やかな甘さと酸味が特徴のお酒です。

実はこのお酒にはもう一つの特徴があります。それは生物多様性と共存した環境の酒米から醸されています。

サンショウウオの谷

真緋の原料になる酒米は大山山系の谷で作られています。この谷には絶滅危惧種のサンインサンショウウオをはじめ、60種類を超える水生生物や珍しい里山植物が生息しています。この谷には豊かな生態系がのこっているのです。



日本酒と生物多様性

綺麗な水と豊かな自然環境で育まれた日本酒。それがこの純米吟醸 真緋です。水田や里山の生物は人の手が入らなければ生き残れません。この谷の環境を維持していくこと。私たちがこの環境で酒米を作り続けることで、生き物たちはここが豊かで安全な環境であることを教えてくれます。そこから作られた美味しいお酒は、生物と共に生きることで生まれた生態系サービスのひとつの形でしょう。

〒689-2352 鳥取県東伯郡琴浦町浦安 368 大谷酒造株式会社

TEL 0858-53-0111 FAX 0858-53-0112 <https://takaisami.co.jp>

受付時間 9:00 ~ 16:00

お酒は20歳になってから。

最新情報は
こちらから

