

秋田の日本酒好きで構成された日本酒コミュニティ「秋田酒とアテ研究会」が CAMPFIRE community にて始動！

キーワードは「秋田の日本酒」。何かと飲み会にいけない今のご時世。そんな中、秋田酒をはじめとした日本酒について学び、オンライン飲み会で全国のお酒好きと繋がれる日本酒コミュニティ「秋田酒とアテ研究会」がスタートした。

企画するのは秋田県秋田市出身の進藤裕司さん。旅行と飲み歩きが趣味で、会社員時代に上司とサシ飲みしていたときに聞いた「地場の肴をアテに地場の酒を飲むのが一番うまい」という言葉に深く感銘を受ける。その後、地元秋田に戻り起業。

秋田のお酒と食を全国に発信し、知名度を高めるとともに、蔵元さん、小売店さん、居酒屋等飲食関係の売上 UP、秋田全体の活性化につなげることが目標とし、本研究会を通じて他県に出回っていない秋田の日本酒を全国のお酒好きと共有したいと考えている。既に SNS で秋田酒の発信をしている進藤裕司さんは現在、Twitter のフォロワー数が 3300 人を

超えている。SNS での影響力も活かしながら、今回オンラインコミュニティを開始した。

秋田酒とアテ研究会の最大の目玉は、個人個人の

「秋田酒カルテ」を作ること。コミュニティメンバーには十人十色なお酒の好みやアテの好

みを「秋田酒カルテ」に書いてもらい、その情報の中でピッタリの秋田酒とアテを探し、メンバーに提案。自分好みの秋田酒をチョイスしてくれます。

また、唎酒師である進藤裕司さんご自身がオリジナルの「テイスティングシート」を作ってメンバーに共有。月2回のオンライン飲み会など、魅力あふれるコンテンツが豊富に受け取れる。

【写真左：秋田酒のテイスティングシートの一部】

秋田酒とアテ研究会 CAMPFIRE ページ：

<https://community.camp-fire.jp/projects/view/432236>

皆様もお忙しいと思いますので、取材の手数をお掛けしないように取材用質問案を用意しております。 進藤裕司 Twitter：<https://twitter.com/h54SgATBnqPPTTc>

お問い合わせ先：lancelot18121@gmail.com

Tasting Seat

		日付	2021.6.28
		銘柄名	雪の雫 山鹿地区
		蔵元名	雪嶺(やいせ)酒造
		地域名	秋田県山鹿市
		原料米	山鹿産 秋田酒こまち
		精米歩合	85%
		アルコール度	14~15度
		日本酒度	+1
		酸度	1.3
		アミノ酸度	-
		備考	蔵元直営
		口に含んだとき	
		飲み込んだ後	
外観	清濁度	健全	
	色味	ほぼ無色透明	
香り	粘性	中程度	甘味 ☆
	強さ	やや強い	旨味 ☆
味	全体像	米や乳製品を思わせる、ふくよかな香り	酸味 ☆
	香りの特徴	蒸気、チーズ、酸くリンゴの香りも	渋味 ☆
味わい	複雑性	中程度	酸味 ☆
	アタック	やや強い	旨味 ☆
飲み方	テイスティング	やや厚みがあり、まろやかな印象	酸味 ☆
	残滓性	残滓が少なく、山鹿地区らしい印象	旨味 ☆
飲み方	残滓性	残滓が少なく、山鹿地区らしい印象	酸味 ☆
	残滓性	残滓が少なく、山鹿地区らしい印象	旨味 ☆