

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人を超えており、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」を作り、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>

記者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																							
																							
<table border="1"> <tr> <td>日付</td><td>2021.4.22</td></tr> <tr> <td>蔵名</td><td>雪の風 酒造</td></tr> <tr> <td>蔵元名</td><td>喜彌(きいや)酒造</td></tr> <tr> <td>地域名</td><td>秋田県秋田市</td></tr> <tr> <td>原料米</td><td>山田錦</td></tr> <tr> <td>精米歩合</td><td>45%</td></tr> <tr> <td>A度</td><td>16~17度</td></tr> <tr> <td>日本酒度</td><td>+1</td></tr> <tr> <td>酸度</td><td>1.1</td></tr> <tr> <td>アミノ酸度</td><td>—</td></tr> <tr> <td>酵母</td><td>最高峰</td></tr> </table>		日付	2021.4.22	蔵名	雪の風 酒造	蔵元名	喜彌(きいや)酒造	地域名	秋田県秋田市	原料米	山田錦	精米歩合	45%	A度	16~17度	日本酒度	+1	酸度	1.1	アミノ酸度	—	酵母	最高峰
日付	2021.4.22																						
蔵名	雪の風 酒造																						
蔵元名	喜彌(きいや)酒造																						
地域名	秋田県秋田市																						
原料米	山田錦																						
精米歩合	45%																						
A度	16~17度																						
日本酒度	+1																						
酸度	1.1																						
アミノ酸度	—																						
酵母	最高峰																						
外観	透明 ほのかな香り																						
味	甘味 やや強い																						
香り	米の香りを想起させる ふくよかな香り																						
音の特徴	笛、チーズ ドリッピングの香りも																						
複雑性	やや複雰																						
アタック	やや複雰																						
テヌクチャー	やや複雰があり、 玉子やかな印象																						
味わいの特徴	玉子味を想起させる、 コクがあり優しい味わい。																						
味わい	甘味度 やや複雰																						
好み度	玉子、チーズ 他のドリンクの香りも																						
余韻	やや長い 旨味が残る																						
おススメ温度	15度前後 40度前後																						
おススメ料理	チーズ料理、いがり鍋、 豚の旨煮																						