

大崎市の岩崎真奈さんが5代目を務める合名会社寒梅酒造は、大崎耕土の自然の豊かさが浮かぶような酒造りを目指し、自社と県内の契約農家が栽培した酒米のみで醸造している。地域の食材を用いた菓子の販売も開始し、農業者の収入安定や地域の魅力発信に貢献できるよう取り組んでいる。

岩崎真奈さんとお菓子



岩崎さんは平成19年に家業を継いだが、東日本大震災で蔵が全壊。廃業も考えたが、地元や県外からの支援により再建。この経験から「ここに春をよぶお酒」という企業理念を掲げるようになった。

再建後に「一杯で旨いお酒」をコンセプトに、米のうまみや華やかな香り、後味の爽快なキレを感じられるよう商品を見直したところ、売上が増加した。

今年3月には酒粕や米粉、地元食材で製造した菓子を販売する「おやつ工房ハリッカ」をオープン。お酒を飲まない人や子どもにも酒蔵と地元の魅力を発信している。

ハリッカのお菓子

(バウムクーヘン、チーズケーキ、シフォンケーキ)



岩崎さんは「現在、義務教育学校の古川西小中学校の9年生とコラボして、オリジナル商品を開発中だ。地元の産物と歴史を知る中で、自分の地域に自信を持ってほしい」と語る

お店の外観

