

## イセヒカリの日本酒を海中熟成しています

この度、伊勢の神宮神田で生まれた奇跡の米  
“イセヒカリ”を使用した9種の日本酒を、  
豊かな海に囲まれた鳥羽の離島「神島」の港内で、  
潮騒を子守唄にお酒を眠らせました。



お酒は、神宮の稲作の周期と共に執り行われる大切な神事の日に合わせて、早苗を植える5月の“神田御田植初”<sup>しんでんおたうえはじめ</sup>の日に海中へと沈め、神田の稲がすくすくと育つ間、海中でじっくり熟成し、9月は初穂を抜き奉る“抜穂祭”<sup>ぬいほさい</sup>、10月は稲の実りに感謝し豊穰を祝う神宮至高の神事である“神嘗祭”<sup>かんなめさい</sup>、11月は新穀を神様にお供えし、来年の豊穰を願う“新嘗祭”<sup>にいなめさい</sup>、12月は五穀豊穰を祈る“月次祭”<sup>つきなみさい</sup>の4回にわたって海からの引き揚げを行う予定です。

大地と海に育まれたイセヒカリの日本酒を是非お試しください。

また通常のものとは海中熟成との飲み比べもお楽しみいただけますと幸いです。



神島は、太平洋と伊勢湾・三河湾をつなぐ伊良湖水道に位置する島で、1592年まで伊勢神宮の神領でした。伊良湖水道は、潮流の速さと暗礁の多さにより「海の三大難所」の1つと知られる一方、その強い海流から、新鮮な海の幸が多く採れる豊かな漁場でもあります。



納蘇利  
(精米歩合 40%)



里慕音  
(精米歩合 45%)



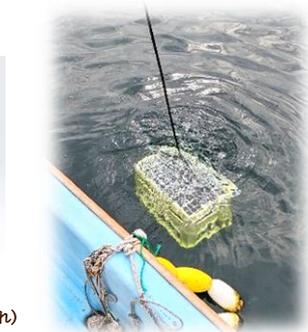
里慕音  
(精米歩合 30%)



昇龍のいぶき  
(精米歩合 40%)



昇龍乃舞  
(イセヒカリ・ひだほまれ)



※本数限定のため、ご希望の方は、お早目に別紙注文用紙にてご予約ください。



### イセヒカリについて

平成元年、二度の大きな台風に見舞われた神宮神田。

絶滅したかにみえた御料米コシヒカリの田んぼに、  
たった二株だけ元気な姿をとどめている稲がありました。

この新種の稲は、平成8年1月皇大神宮ご鎮座2千年を記念し、  
聖寿無窮を願い「イセヒカリ」と名付けられました。

株式会社  
ヒカリ酒販

