



2026年度 新政酒造特別頒布会

素晴らしき酒米の世界Ⅲ

The Wonderful World of Sake Rice

MAY | 5月

コスモス Cosmos ～改良信交～（樽酒 Ver.）
アッシュ Ash ～亀の尾～（低精白80%磨き Ver.）

JUNE | 6月

ヴィリジアン Viridian ～美郷錦～（火入にごり酒 Ver.）
エクリュ Ecu ～酒こまち～（生酒 Ver.）

JULY | 7月

タンジェリン Tangerine ～フクノハナ～（クリアスパーク Ver.）
アース Earth ～陸羽132号～（うすにごりスパーク Ver.）

ARAMASA Co., Ltd.

6-2-35 Omachi, Akita City, Akita 010-0921 Japan

TEL: 018-823-6407

FAX: 018-864-4407

Email: info@aramasa.jp

www.aramasa.jp

For sale in Japan only

2026年度 新政酒造特別頒布会

Colors

素晴らしき酒米の世界Ⅲ

The Wonderful World of Sake Rice



Made in Akita, Japan.

Produced by

新政

MAY
5月

素晴らしき酒米の世界Ⅲ

The Wonderful World of Sake Rice

改良信交

「改良信交」は秋田県初の酒米です（「亀の尾」と「陸羽132号」は、まだ酒米という概念がない時代の米です）。秋田での栽培が途絶えていた一時期に、当蔵で復活した品種であるため、「新政」を象徴する米といっても過言ではありません。当初は山形で栽培されていた種子から育てておりましたが、途中から、より良質な種子へと切り替え始め、現在はすべての種子が更新された状況です。

「改良信交」は、非常に特殊な性格を持つ米であり、東北の米にしては味わいがまろやかで、甘味が強く感じられる酒になりがちです。とはいえ、米が溶けやすいというわけではありません。15年以上取り組んできましたが、どうやら「改良信交」を用いると、ほかの米と比較して、酵母の発酵力がやや弱めになるため、結果として甘味が残ったように見えるようです。当蔵では、こうした特徴を特に意識もせず利用して、昔から甘口傾向を良しとする「コスモス」や、貴醸酒の「陽乃鳥」の原料米として用いてきました。

最近では、地元の秋田でも複数の蔵が使用を始めたほか、県外でも京都や熊本などでこの米を扱う蔵が増えており、喜ばしいことだと思っております。

誕生年〔登録年〕
1959年(昭和34年)

生誕地〔登録県〕
秋田県

平均収量
約6俵 / 反

新政酒造における
主要栽培地
秋田市河辺地区

使用される銘柄
コスモス、陽乃鳥、
見えざるピンクのユニコーン

誕生年〔登録年〕
1893年(明治26年)

生誕地〔登録県〕
山形県

平均収量
約5.5俵 / 反

新政酒造における
主要栽培地
秋田市河辺地区

使用される銘柄
アッシュ

「亀の尾」は東北地方の在来種です。多くの飯米・酒米の祖であることでも知られています。実際、明治時代に東北で栽培されていた品種は、ほとんどが「亀の尾」あるいはその亜種であったといえます。本頒布会では、原料米に至るまで伝統的な日本酒の姿を再現すべく、木桶での発酵はもちろんのこと、酵母無添加の生酛酵母で仕込みました。原料米もあまり磨かずに、やや低めのアルコール度数で仕上げています。

なお、実際の江戸時代の精米歩合は88%~90%とのことですが、ここ数年の原料米は、気候変動のために難溶性の傾向が強くなっています。そこで今季は、やや溶けやすくするため80%まで磨くこととしました。また、江戸時代のアルコール度数は、客に振る舞われる段階では10度程度だったそうです。本作品のアルコール度数は13.2度と、そこまでは低くないのですが、雰囲気だけでも味わっていただけたら幸いです。

火入れ済なので、1~3年ほど冷蔵環境で熟成させると、より美味しく飲んでもいただけます。また、「亀の尾」はスッキリした鋭角的な味わいになりやすい米なので、まろやかさを増すためにも、ぬる燗を中心とした幅広い温度帯で楽しむのに向いています。

亀の尾

コスモス

秋桜 Cosmos 改良信交（樽酒 Ver.）

世代	第14世代（初出2014年）
精米歩合	60%
アルコール度数	13度
酸度	2.4
日本酒度	-8
アミノ酸度	0.8
飲用推奨温度	5~20℃
飲用推奨酒器	グラス、磁器
飲用推奨時期	2026年5月~2028年5月（冷蔵保管の場合）



アッシュ

水墨 Ash 亀の尾（低精白 80% 磨き Ver.）

世代	第11世代（初出2017年）
精米歩合	80%
アルコール度数	13度
酸度	2.2
日本酒度	-5
アミノ酸度	1.2
飲用推奨温度	10~35℃
飲用推奨酒器	ぐい呑み、平盃
飲用推奨時期	2027年1月~2029年6月（冷蔵保管の場合）



亀の尾・改良信交の系譜

