

報道関係各位



## 「海の京都」エリアの4市1町のふるさと納税共通返礼品！ 「【日本酒のソムリエが丹後天酒を厳選！】 毎日の晩酌が楽しくなる8本セット」 6月10日～ふるさと納税の受付開始

一般社団法人京都府北部地域連携都市圏振興社（海の京都DMO）

一般社団法人京都府北部地域連携都市圏振興社（海の京都DMO）では、株式会社ホリグチ（舞鶴市）及び丹後天酒まつり実行委員会と共同して、「【日本酒のソムリエが丹後天酒を厳選！】毎日の晩酌が楽しくなる8本セット」を開発しました。

丹後天酒まつり実行委員会の一員である日本酒ソムリエ古田豊弘氏の厳選によるセットです。

生産蔵元が所在する4市1町の共通のふるさと納税の返礼品として6月10日（金）から受付を開始します。加えて海の京都DMOが運営するECサイト「海の京都市場」での販売も開始します。



### 【返礼品の概要】

- 品名 【日本酒のソムリエが丹後天酒を厳選！】毎日の晩酌が楽しくなる8本セット
- 申込期間 2022年6月10日（金）～7月31日（日） ※商品発送は9月1日（木）～
- 寄付額 45,000円
- 内容 日本酒720ml 8本セット  
【若宮酒造】純米吟醸酒 丹の国 穂まれ                      【池田酒造】純米吟醸池雲 祝 55  
【ハクレイ酒造】純米吟醸原酒 HAKUREI-02                【白杉酒造】GACHAMAN 山麩 2019 B Y  
【谷口酒造】丹後王国 純米吟醸                                【与謝娘酒造】ヨサムスメ 特別純米  
【木下酒造】山麩純米酒 ビンテージ                          【熊野酒造】久美の浦 特別本醸造
- ふるさと納税申込先  
○「さとふる」（舞鶴市、綾部市、宮津市、与謝野町） <https://www.satofull.jp/>  
○京丹後市ふるさと納税特設サイト <https://furusato-kyotango.jp/>
- ECサイト 「海の京都市場」 <https://www.rakuten.ne.jp/gold/uminokyoto/>

### 【問い合わせ先】

〒629-2501 京都府京丹後市大宮町口大野 226 京丹後市役所大宮庁舎内  
一般社団法人 京都府北部地域連携都市圏振興社（海の京都DMO） 担当：井田  
電話：0772-68-5055 メール：info@uminokyoto.jp

## 【セット内容詳細】

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  <p>原酒仕上げにこだわりの蔵<br/>若宮酒造〈綾部市〉</p> <p><b>純米吟醸酒<br/>丹の国 穂まれ</b></p> <p>58%精米と言う純米規格と純米吟醸規格の良さを併せ持つ。冷やせば淡い味わいのお刺身、ぬる燗で旨味ある食によく合う。</p>       |  <p>毎年新たな製造手法に挑戦！<br/>池田酒造〈舞鶴市〉</p> <p><b>純米吟醸<br/>池雲 祝 55</b></p> <p>「京都府原産米 祝」の柔らかい口当たりと喉越しのスッキリ感を併せ持つ。上品な吟醸香で食の邪魔をしない。チーズ・乳製品との相性抜群！</p> |  <p>様々な酒質の創造者<br/>谷口酒造〈与謝野町〉</p> <p><b>丹後王国<br/>純米吟醸</b></p> <p>京都府産の祝米から芳醇さ、全体的にスッキリとまとめられた、吟醸香と旨味の融合。香ばしい焼き魚や肉料理と合わせたい。</p>         |  <p>伝統と未来のバランス<br/>与謝娘酒造〈与謝野町〉</p> <p><b>ヨサムスメ<br/>特別純米</b></p> <p>ふくよかで膨らみある香りと、コクを追求した逸品。料理に含まれる旨味にも、辛みにも、甘味にもそつなく合わせていく。</p>     |
|  <p>軟水仕込みのスペシャリスト<br/>ハクレイ酒造〈宮津市〉</p> <p><b>純米吟醸原酒<br/>HAKUREI-02</b></p> <p>京都酵母の特徴リンゴ酸と麹由来のクエン酸が素敵なハーモニー。レモンやゆずスダチなどを搾った料理と合わせてほしい。</p> |  <p>酸づかいのファンタジスタ<br/>白杉酒造〈京丹後市〉</p> <p><b>GACHAMAN<br/>山麩 2019BY</b></p> <p>全量コシヒカリと山麩づくりが生み出す酸が特徴。酸と旨味の融合を楽しめる。チーズやイタリアン、フレンチの魚料理に。</p>    |  <p>イギリス人杜氏が繋ぐ伝統的技法<br/>木下酒造〈京丹後市〉</p> <p><b>山麩純米酒<br/>ビンテージ</b></p> <p>5年熟成の練れた香りは、色のインパクトと増幅し強さを感じるが、蟹や魚の甘味など繊細な味わいを引き出す役割もこなす。</p> |  <p>精米歩合で作り出す香りの魔術師<br/>熊野酒造〈京丹後市〉</p> <p><b>久美の浦<br/>特別本醸造</b></p> <p>切れのいい味わいと後残りにくい香りは食べ物で相手を選ばずオールマイティー。燗をすれば、天ぷら等油物に絶妙の相性。</p> |

※見えづらい場合はお問い合わせください。データを送付いたします。

## 【古田氏プロフィール】

古田 豊弘（ふるた とよひろ）  
1963年3月24日生（京都府宮津市）  
（日本酒のソムリエとしての所持資格等）  
SSI 協会専属テイスター、  
地酒検証研究会研究員、酒匠、協会専任講師、  
日本酒酒学講師、FBO 公認講師、唎酒師



日本酒ソムリエとして多数の資格を所持し、日々日本酒の研究・自身のテイスティング能力の研鑽に努める。地酒検証研究会には研究員としても参加。

現在、天橋立で日本酒ソムリエの目線から地元の新鮮なお魚やカニ、但馬牛などと合わせて全国の日本酒を楽しめる SAKE ダイニング珠庵のある「酒鮮の宿まるやす」を経営。

そのほか、各地での日本酒のカルチャースクール講師、丹後酒蔵ツーリズム運営委員会委員長等も務め、過去には京都丹後鉄道のダイニングカー「くろまつ」の地酒コースのメニュー監修を担当。さらにラジオの日本酒の番組をとおして知識や魅力を発信するなど日本酒の普及に努める。

## 【その他】

### ○交流イベントについて

日本酒ソムリエ古田氏を交えた生産蔵元と寄付者（購入者）の交流イベント（オンライン飲み会）も予定しています。（主催：株式会社ホリグチ、10月頃開催予定）

### ○丹後天酒まつりについて

丹後天酒まつり実行委員会が主催する「丹後天酒まつり」は例年5月末に開催されていますが、新型コロナウイルスの影響により今年も含めて3年連続で中止となっており、丹後の地酒のファンにイベントとは違った形で地酒を届ける返礼品（商品）でもあります。

### ○共通返礼品について

海の京都 DMO が開発した共通返礼品は、5月31日に受付終了の「海の京都 12 蔵元 厳選の小瓶飲み比べセット」に続き、本セットは第2弾となります。