

かほくらし通信 5号

発行
令和4年3月1日
担当 生徒保健部

谷地高生プロデュース 100周年記念酒「谷地の雫」いよいよ発売！！

1月下旬に和田酒造さんのご協力のもと、生徒が仕込みをおこなった100周年記念酒が発売になりました！

酒米「雪女神」を使用した純米大吟醸酒です。高校時代の青春を思い出すような、ちょっぴり甘くて爽やかな味わいになりました。そんな中身とピッタリな雰囲気のパッケージデザインは本校3年生のデザイン。購入ご希望の方は、左写真下段のQRコードをチェック！
benibananosato.jp

酒造りの流れを教わる谷地高生



谷地の雫とは？

「谷地の雫」は河北町産「雪女神」を100%使用した純米大吟醸酒です。山形県立谷地高等学校創立100周年を記念して、現役の生徒が酒造りに参加し、ラベルもデザインしました。フルーティーな香りと爽やかな甘みのある味わい、すっきりとした後味が特徴の日本酒です。



数量限定 一〇〇〇本

祝 谷地高創立一〇〇周年

「谷地の雫」雪女神純米大吟醸酒

三月一日より発売！！



山形県河北町で育てられた酒米「雪女神」を使用した純米大吟醸酒です。谷地高等学校創立一〇〇周年を記念して、現役の生徒が酒造りに参加し、ラベルもデザイン。高校時代の青春を思い出すような、ちょっぴり甘くて爽やかな味わいになりました。

酒造りのきっかけ

谷地高校と地域商社かほくらし社、河北町の産学官連携による新たな産業創出と若者の地元定着促進を目指し、令和3年度にスタートした「かほく探求実践プロジェクト」。コロナ禍で打撃を受ける地元の酒造と酒米生産者を応援しようと、河北町の和田酒造とコラボした日本酒のプロデュースを開始しました。

現役の生徒が酒造りに参加しました！



谷地高の歴史を これからの100年も

生徒命名の「谷地の雫」という名前には、これまでの100年、雫のように刻々と刻み続けてきた歴史を、これからの100年にも繋げていきたいという願いが込められています。消しゴムはんこでデザインしたという雫のカラーは、最上川や紅花等をイメージしたもので、生徒の河北町への想いと自然豊かな河北町を連想させるカラフルなラベルとなりました。

生徒公募で決めたラベルデザイン



谷地高生徒会

Instagram



問い合わせ：株式会社かほくらし社
TEL: 0237-84-1777
※各店舗の在庫状況は販売店舗にお問い合わせください。

河北町観光ナビ



販売店舗や詳細はこちらをご覧ください。
お酒は20歳になってから。
飲酒運転は法律で禁止されています。
妊娠中や授乳期の飲酒は胎児の発育に影響を与える恐れがあります。

3月1日は、学校最大のイベント「卒業式」。春の足音を感じさせる陽光の中、厳かに挙行されました。卒業生の前途洋々たる未来に乾杯！