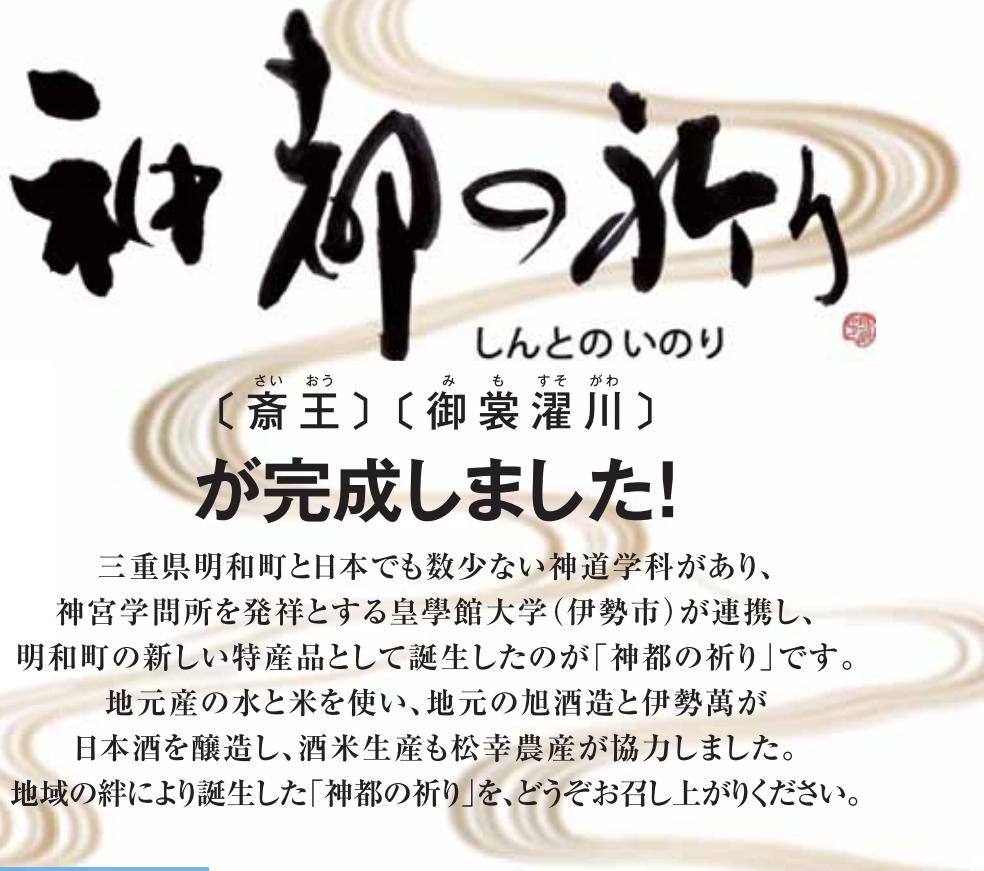




原材料名:米(神の穂)国産
米こうじ:国産米
度数:15度~16度
容量:720ml



三重県明和町と日本でも数少ない神道学科があり、
神宮学問所を発祥とする皇學館大学(伊勢市)が連携し、
明和町の新しい特産品として誕生したのが「神都の祈り」です。
地元産の水と米を使い、地元の旭酒造と伊勢萬が
日本酒を醸造し、酒米生産も松幸農産が協力しました。
地域の絆により誕生した「神都の祈り」を、どうぞお召し上がりください。

三重県明和町

三重県の中部で松阪市と伊勢市に挟まれた人口約23000人の町。米などの農業のほかひじきなどの水産業も営まれ、大半が伊勢湾に面した平野部であることから気候も穏やか。飛鳥時代から約660年間続いた「斎王制度」により、伊勢に来た斎王たちが日常を過ごした地、「斎宮」があり、平成27年には文化庁の日本遺産に認定された。



「地方創生」試作の一環として取り組まれる、皇學館大学と明和町の「日本酒」づくりプロジェクト。酒米は三重県の開発した「神の穂」を使用し、町内の水田で酒米作りや稲刈りも行うなど、学生による取り組みが進んでいる。



皇學館大学

皇學館は明治15年創設。昭和15年に大學へ昇格。敗戦により一旦廃校となつたが、昭和37年に私立として再興。神道精神を根幹に、現在は、文学、教育、現代日本社会の3学部からなる伝統と革新が調和した大学。



旭酒造株式会社

創業は明治8年。三重県明和町山大淀にて、初代西山利平治により開業。以来140年余、伝統とのれんを守り、地酒を造り続ける蔵元。三重県産酒造好適米「神の穂」、山田錦の麹(こうじ)と楠田川の伏流水を使い長期低温発酵させ、伝統技術を駆使して造り上げており、大吟醸「伊勢旭」は代表作として好評を得ている。



伊勢萬

神宮杉が生い茂る森を見はらす門前町。神域に流れる五十鈴川の伏流水と時間をかけてみがきあげた米。日本一小さな造り酒屋だからこそできる手作業による心配り。水・米・心でお酒を造り上げている。「おかげさま」「老緑」などが主力商品。



松幸農産

昭和61年に設立された三重県初の農業生産法人。伊勢市、明和町を中心に、土づくりを重視したこだわりのお米を生産している。また、消費者への直接販売、農業の多角化を進める農業法人として注目を集めている。

企画者:皇學館大学・三重県明和町

醸造者: (神都の祈り 斎王) 旭酒造株式会社 ☎0596-55-2628
(神都の祈り 御裳濯川) 株式会社伊勢萬 ☎0596-37-4195

●販売に関する問い合わせ
皇學館サービス株式会社 ☎0596-22-8561

●プロジェクトに関する問い合わせ
三重県明和町防災企画課 ☎0596-52-7112