



## “仙七”ができるまで

### “仙七” STORY

「地元の米と水を使って、地元の造りで、お客さまに喜んでいただけるお酒ができないだろうか？」

宿酒仙七は、HATAGO 井仙が青木酒造に持ちかけて、始まりました。酒米は、南魚沼で特別に作られた五百万石。仕込み水は日本百名山の一つでもある巻機山（まきはたやま）の伏流水を使い、さらに酒本来の味味を出すために、醸造過程において濾過や火入れ、加水を行うことなく仕上げられています。「無濾過生原酒」。名前のとおり、雪国の米と水だけで醸した、混じり気のない生のままのお酒です。



### “仙七”がふる里の森で飲める理由とは？

ryugon、HATAGO 井仙内「むらんごっつお」、「んまや」でのみ限定販売。飲めるのも買えるのもここだけでしたが、2020年11月～2021年3月、スタッフ（池田、橋本）がワーケーションとしてryugonにて勤務。この門外不出の「酒」の味は勿論、その「商品化へのルーツ」に惚れ込み、株式会社いせん・井口社長へ「ふる里の森でも提供できないか」懇願。雪国観光圏の根幹の一つ、共通の「地域活性化」の理念が、ここ、ふる里の森での理念の一つでもあり意気投合、「お互いの地域を盛り上げましょう」と、販売に向け快諾に至りました。



\* HATAGO 井仙、ryugon 以外で飲めるのは、日本全国、このふる里の森のみです。

価格：1000円