

いつでも帰っておいで

穏やかな時間が流れるこの町へ



720mL 1本 1,980円(税込)

そうほまれ
惣 誉 サシバの里帰り
純米吟醸

予約開始

予約期間	11月22日(土) ~ 2026年1月23日(金)
発売日	2026年2月7日(土)

サシバが帰ってくる里山の町 いちかい

絶滅危惧II種に指定されている猛禽類『サシバ』は、東南アジアで越冬したのち、繁殖のために日本へと帰ってきます。豊かな田んぼと森が広がる市貝町は、サシバの絶好の繁殖地で、生息密度日本一と言われています。

サシバの帰る市貝町の里山を守りたい。そんな思いを込めて、サシバをモチーフにした市貝町のお酒を造りました。

市貝の米で、市貝の酒蔵が造った、町の酒

「サシバの里帰り 純米吟醸」は、市貝町で作られた酒造好適米・五百万石を使用して、市貝町で150年酒造りを続ける惣誉酒造が醸造した、100%市貝町産の日本酒。

老若男女、普段日本酒を飲み慣れていない方にも親しみやすい、軽やかな味わいに仕上げました。



お酒は20歳になってから。

市貝町 × 惣誉酒造株式会社





そうほまれ

惣 誉 サシバの里帰り 純米吟醸

720mL/1,980円（税込）

原材料/米、米麴 アルコール分/15度

このお酒の売上の一部は、サシバの里づくり基金に寄付されます。
ご予約は、下記店舗の店頭またはお電話で受け付けております。

販売店一覧

水沼酒店	赤羽2721-2	☎68-0388	道の駅サシバの里いちかい	市塙1270	☎81-5647
コバナワ酒店	赤羽3678-6	☎68-0765	北井酒店	市塙1627	☎68-0038
かましんカルナ市貝店※	上根1462-1	☎68-3744	小堀酒店	田野辺108	☎68-1930
いさみ屋	市塙454-3	☎68-1338	齊寿屋商店	杉山488	☎68-0120
加満屋	市塙508	☎68-0050	高德商店（御菓子処 高德）	続谷193	☎68-1931

その他、趣旨にご賛同いただいた売場で発売日より販売いたします。

※かましんカルナ市貝店は、予約を受け付けておりません。発売日からの在庫販売のみ行います。

市貝町で育てられた 酒造好適米 五百万石

「サシバの里帰り 純米吟醸」の原料米・五百万石の作り手は、市貝町で米作りをする飯田さん。田植えから収穫まで、大切に育ててくれました。飯田さんは、実は惣誉酒造の精米士でもあります。惣誉酒造に納品された玄米を、自らの手で精米まで行います。



親子でつくる 里山の恵み

五百万石の田植えと収穫は、毎年、地域の親子を招いて行われています。田植え機やコンバインに乗ったり、田んぼの生き物を観察したりしながら、里山の自然や米づくりにふれるひととき。自分たちが手伝って育ったお米が特産品として町に並ぶことで、“食”や“農”をより身近に感じてもらえたら——そんな思いが込められています。

「地の酒に生きる」惣誉酒造

惣誉酒造は、明治5年から市貝町で日本酒造りを続け、2022年で創業150周年を迎えました。「地の酒に生きる」をモットーに掲げ、代表銘柄「惣誉」は長年地元の方々に親しまれています。「サシバの里帰り 純米吟醸」の開発にあたっては、これからの町のみなさんに寄り添うお酒を目指しました。



申込書	名前	予約本数	本
	連絡先	引取日	

ご予約は
こちらでも

