

# 9月7日（木）の行事

報道発表資料の配付日時 9月1日（金） 14時00分

発表項目 (行事名)	留萌ダム貯蔵酒の搬出について (国稀酒造(株)「留萌ダム貯蔵酒」の留萌ダムからの搬出作業)		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>(留萌ダム貯蔵酒事業について)</p> <p>この取組は、ダムを活用した地域振興推進を目的として、留萌振興局が主となり、留萌ダム管理者である留萌開発建設部、国稀酒造株式会社(増毛町)の3者で令和元年より毎年行っています。内容は、留萌ダムの仮排水路跡に国稀酒造株式会社「純米吟風邪国稀」を約5ヵ月間長期低温熟成を行い、9月下旬に製品(純米 留萌ダム貯蔵酒)として販売しています。</p> <p>令和2年以降は、コロナ感染防止拡大の観点からプレスリリースは控えておりました。今年5月よりコロナウィルスの分類も5類感染症へと変更となったこともあり、今回より行事をオープンとさせていただきます。</p> <p>詳細につきましては、別紙1を参照願います。</p> <p>(貯蔵酒搬出作業について)</p> <p>令和5年4月6日(木)留萌ダム仮排水路跡に搬入し、貯蔵していた日本酒216ℓを令和5年9月7日(木)14時より出すこととなりました。</p> <p>今年度も9月下旬に販売予定となっております。</p> <p>【日時】：令和5年9月7日(木)14時</p> <p>【場所】：留萌ダム 仮排水路跡 (留萌市大字留萌村字チバベリ2085番地)</p> <p>※駐車スペース等詳細につきましては、別紙2を参照願います。</p> <p>【参加者】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・国稀酒造(株)：野呂常務取締役 他7名</li> <li>・留萌ダム管理支所：田中支所長 他4名</li> <li>・留萌開発事務所：坂井所長 他1名</li> <li>・留萌振興局：平館副局長 他3名</li> </ul>		
参考			
報道(取材)に当たってのお願い	ダム活用による地域振興推進の取り組みです。積極的な報道をお願いします。		
他のクラブとの関係			
担当(連絡先)	留萌振興局 留萌建設管理部 地域調整課 地域調整課長 菅原 剛 企画調整係長 松谷 佳典 TEL(ダイヤル)：0164-42-8352		

## 留萌ダム貯蔵酒事業について

令和5年9月7日(木)

### \*ダム貯蔵酒とは

- ・ダムでの貯蔵は、留萌振興局様が地域振興策として提案し、ダムを管理する留萌開発建設部が協力して、建設時に使用していた仮排水路の一部で、地下約10mの場所にて熟成させております。

### \*お酒を熟成させることの目的

- ・熟成させることによって、まろやか(とげがなくなる)になり風味も醸し出してきます。  
いまでは新酒の(ワインのヌーボー)のようにフレッシュさを好む消費者の皆様がいらっしゃいますが、本来は熟成後瓶詰し市場に出荷しております。

### \*ダムで、お酒を熟成させることの利点

- ・お酒は直射日光や温度の変化や高温等を嫌います。  
留萌ダム仮排水路跡は温度(8~10度)・湿度(95~100%)概ね一定しており、低温熟成には最適です。

### \*ダムでの貯蔵や熟成の方法(熟成期間・熟成本数)

- ・北海道酒造好適米吟風を使用した純米吟風国稀、アルコール度数：約19度の原酒を「18Lキュービテナー」12箱に詰、本年4月6日(木)に搬入し9月7日(木)に搬出、約5ヶ月間長期低温熟成を行い、製造工程を行い(アルコール度数：15度)の製品(純米留萌ダム貯蔵酒)とし9月22日(金)地域限定にて発売いたします。  
製品本数は720m 1容器で約350本です。

### \*ダム貯蔵酒の味の評価

- ・平成31年より今年で5年目ですが、これ迄の反響としては、まろやかで飲み口がキレイであり後味の良い雑味のない飲み飽きしないお酒と評判をいただいております。



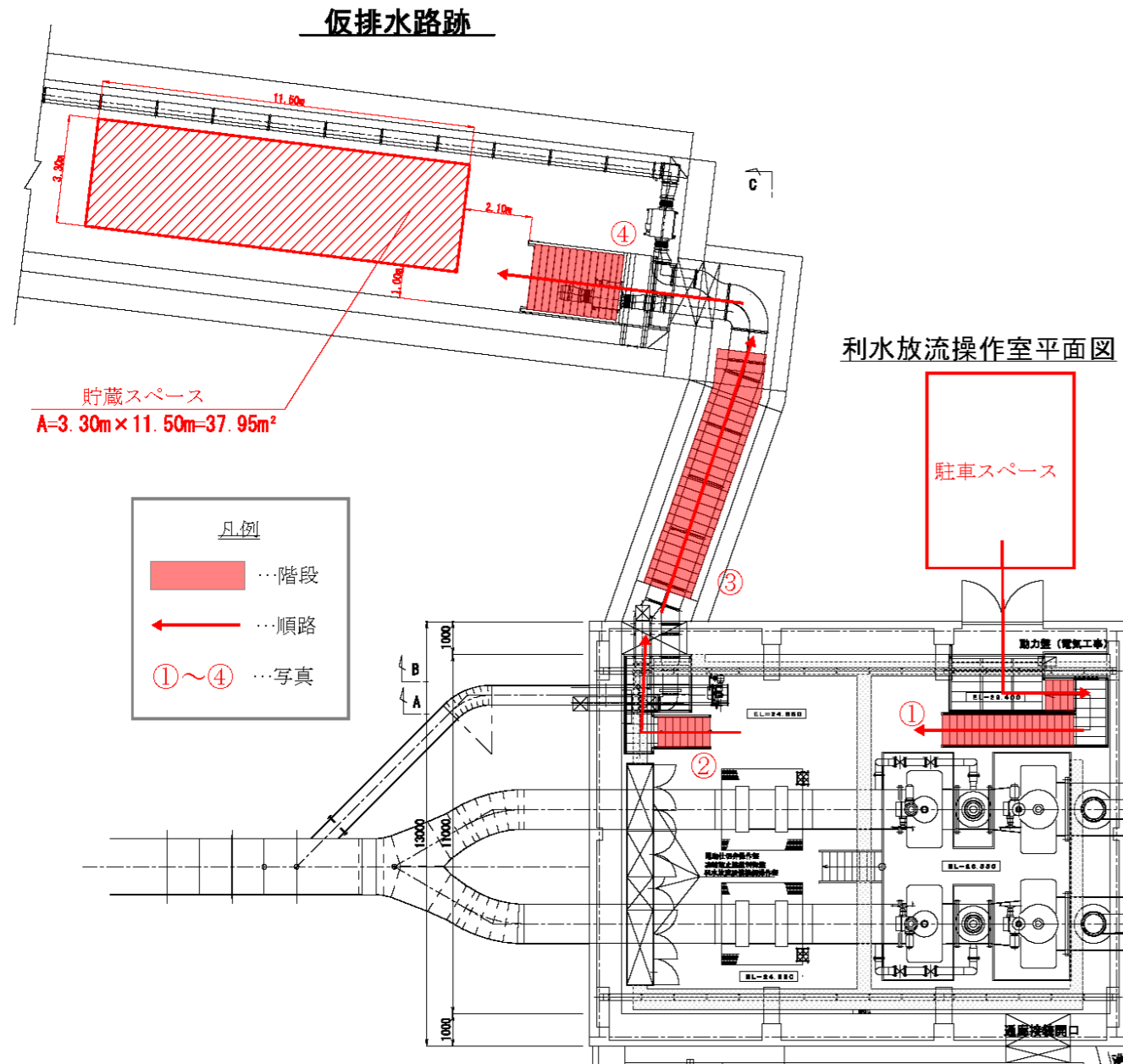
留萌ダム貯蔵スペース (仮排水路跡)

貯蔵スペース (地下)

利水放流設備建屋

# 貯蔵スペースまでの順路

※駐車スペースから貯蔵スペースまでの延長約50mの内、約20mが階段部。



留萌ダム仮排水路跡内状況

占用面積  $A = 3.3\text{m} \times 11.5\text{m} = 37.95\text{m}^2$

