

農業×酒造り×あなたを「つなぐ」
未来を感じるオーガニックなバイオサケ。

ORIGINAL
BIOSAKE

つなぐ

バイオサケプロジェクト×仁井田本家

自然栽培米「亀の尾」×有機米「山田錦」

水酏チャレンジ×白露(夏)仕込み

酒米は、長野県伊那市長谷で新規就農した谷口修氏が、
伝統ある「亀の尾」を自然栽培で育てました。
また、バイオサケプロジェクトが中心となり、
神奈川県愛川町で有機栽培で「山田錦」を育てました。

その双方の米を用いて、
福島郡山でオーガニックな酒造りを行う「仁井田本家」が、
バイオサケの新たな可能性を探る酒造りにチャレンジ。
古来の製造方法のひとつ「水酏」を
仁井田本家の手法でアレンジ。
それを夏から秋にかけて製造する「白露仕込み」で
仕上げました。

オーガニックな自然の力が詰まった、
バイオサケの未来を感じる一本です。



つなぐ BIOSAKE 2024

容量	720ml
原材料	有機米(長谷産亀の尾×愛川産山田錦)、米糀(国産米)
製造場所	福島県郡山市田村町
製造方法	水酏×白露(夏)仕込み
精米歩合	90%
アルコール度数	16%
杜氏	内藤高行
製造元	仁井田本家
販売元	恵比寿松田酒店
連絡先	080-6542-1892
ウェブサイト	https://biosake.ovj.jp/

卸売事業者さまの注文はこちらから
<https://organicsake.jp/contact/>



一般の購入注文はこちらから
<https://naturallife.official.ec>



びおさけ

ビオサケとは？ そして「つなぐ」を作った理由

「ビオサケ」とは、田んぼと酒造りとあなたをつなぐプロジェクト。
オーガニックの普及活動を行うオーガニックヴィレッジジャパン (OVJ) を中心に、
酒蔵、販売事業者、飲食店、生産者、認証事業者などが集まり、環境に配慮した農業と酒造りを応援しています。

その価値を多くの人たちに伝えるために、プロジェクトチーム自ら原料づくりから関わり、
新しい形の酒造りにチャレンジしました。

結果、私たちは自然の持つ力の壮大さ、その希少さを体感することができました。
そしてこの一本は、その価値が濃縮した未来につながるビオサケのシンボルたりうる味わいに仕上がったと確信しています。

一方で、各工程での手間やコストもかかり、完成する数量も限られました。
こうした課題は、全国で作られるビオサケに通じることです。

そのため、あえて未来の日本のお酒にあるべき価格に設定しました。
ぜひその意味も理解していただきながら手に取っててください。
そして、共感いただけたら、周りの多くの人たちに伝えていただけると嬉しいです。