

釧路総合振興局記者クラブ配付資料

報道発表資料の配付日時 令和6年(2024年)3月29日(金) 15:00

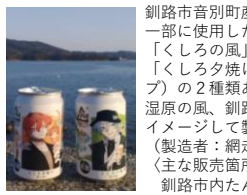
発表項目	「くしろお酒MAP」の作製について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
	月 日 () 時 分	発表場所	
概要	<p>釧路総合振興局では、くしろ管内のお酒を活用した地域振興を目的として、くしろのお酒をマップにまとめた「くしろお酒MAP」を作製しました。</p> <p>本マップはホームページでの公開や食や観光イベントでの配布等により、管内外の人をターゲットに「くしろのお酒」について広く周知を行います。</p> <p>○「くしろお酒MAP」概要 内容：管内で酒類製造を行う事業者や釧路地域産品を原料として使用している酒類について、事業者のこだわりや商品の特徴、主な販売箇所などの情報をマップにて10カ所掲載</p> <p>公開先 URL : https://www.kushiro.pref.hokkaido.lg.jp/ss/srk/184215.html</p> <p>○作製に至った経緯 近年、釧路管内においては酒類製造を行う事業者や各市町村の特産品を原料として使用したお酒が増えてきています。 こういった状況の中、くしろのお酒をPRすることはお酒の消費が増えることのみならず、肴としてくしろの「食」についても効果的なPRに繋がられることや、お酒を飲みにくしろ地域に来る観光客の増加にも繋がると考え、「くしろのお酒」を地域振興に結びつく新たな地域資源として育てるため、今回「くしろお酒MAP」の作製に至りました。</p>		
参考	別添資料：「くしろお酒MAP」		
報道(取材)に当たってのお願い	くしろ地域のお酒について管内外に広く周知したいため、積極的に取材、報道していただくようお願いします。		
他のクラブとの関係	同時配付	道政記者クラブ	
	同時レク		
担当(連絡先)	釧路総合振興局産業振興部商工労働観光課内 食と観光の魅力創造推進室(室長 北館 則隆) TEL:0154-43-9184(直通) FAX:0154-41-0967		

①福司酒造株式会社
(釧路市)



大正8年創業の釧路唯一の酒蔵。日本酒本来の香味や北海道の食材との相性を追求した造り、冷涼な気候風土・地域を活用した熟成貯蔵の研究、北海道・道東をイメージした商品開発も行い、地域性を活かした酒造りを目指す。
(主な販売箇所) 直売所、オンラインショップ、土産店、酒店等

②釧路ブルワリー
(釧路市)



釧路市音別町産キクイモを原料の一部に使用したクラフトビール。「くしろの風」(ケルンタイプ)、「くしろ夕焼け」(エールタイプ)の2種類あり、それぞれ釧路湿原の風、釧路の世界三大夕日をイメージして製造している。
(製造者: 網走ビール株式会社) (主な販売箇所) 釧路市内たんばや、栄屋酒店等

③赤いシャッポ
ワイン
(釧路市阿寒町)



赤いシャッポワインは釧路市阿寒町で栽培して育てられた山ぶどう「山幸種」を用い、北海道池田町十勝ワインにて製造。すっきりした味わいで飲みやすく、後味には山ぶどうの芳醇な香りが駆け抜ける。阿寒丹頂黒和牛という地場産の牛肉とのペアリングもおすすめ。
(主な販売箇所) 道の駅阿寒丹頂の里、J A阿寒購買店舗

④クロンヌルージュ
(鶴居村)



鶴居村産の「山幸種」を使用し、北海道池田町十勝ワインで製造。クロンヌルージュはフランス語で赤い冠を意味し、商品名とラベルのデザインは、村名の由来であり国の特別天然記念物であるタンチョウをイメージ。村特産品であるナチュラルチーズ「鶴居」との相性も抜群。
(主な販売箇所) 鶴居たんちようプラザつるぼーの家

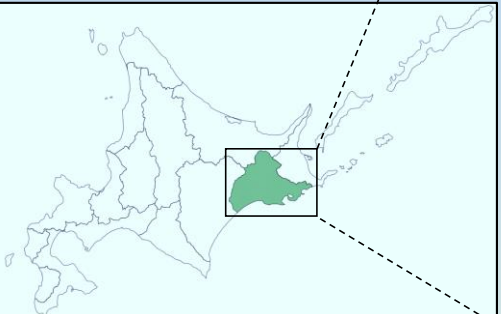
⑤ Brasserie Knot
(鶴居村)



鶴居村の廃校となった小学校を改装して誕生したブルワリー。醸造工程を見学でき、直売所も併設。道東の空気に溶け込むような澄んだ味わいのビールを作っており、季節、食事、シチュエーションに合わせて楽しめるラインナップを取り揃える。
(主な販売箇所) 直売所、つるぼーの家、土産店等

くしろ お酒MAP

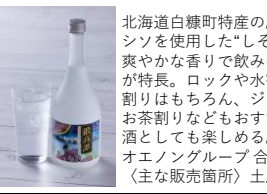
北海道の東に位置する釧路地域には、恵まれた自然環境から生み出される様々なお酒があります。広大な自然に囲まれた釧路地域のゆったりとした時間の中で、あなたに合ったお酒を見つけませんか？
※本MAPでは釧路地域で製造されたお酒または釧路地域産品を使用したお酒を紹介しています。



2024年 北海道釧路総合振興局作成
(問い合わせ: 0154-43-9182)



⑥しそ焼酎「鍛高譚」
(白糠町)



北海道白糠町特産の厳選された赤シソを使用した「しそ香るお酒」。爽やかな香りで飲みやすい味わいが特長。ロックや水割り、ソーダ割りはもちろん、ジュース割りやお茶割りなどもおすすめで、食中酒としても楽しめる。(製造者: オエングループ 合同酒精株式会社) (主な販売箇所) 土産店、酒店等

⑦テシカ
(弟子屈町)



北海道弟子屈町産の「山幸」を使用した赤スパークリングワイン。雄大な自然に恵まれた弟子屈の力強さや豊かさをイメージし、想いを込めて「テシカ」と名付けた。山ぶどう由来の力強い酸と泡のバランスがよく、すっきりとした余韻の辛口ワイン。
(製造者: TAKIZAWA WINERY) (主な販売箇所) Aコープてしかが、道の駅摩周温泉、町内酒販店等

⑧・摩周そば焼酎 soba「傍」
・じゃがいも紅丸焼酎「紅の詩」
(弟子屈町)



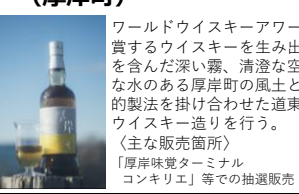
北海道弟子屈町を代表する農産品、蕎麦と馬鈴薯を美味しくお届けしたいという思いから製造。「傍」はこだわりの摩周そばを使用し、口当たりがよく、蕎麦の風味が感じられる。「紅の詩」は甘みのある紅丸を使用し、芋焼酎独特の風味を味わえる。
(製造者: オエングループ 合同酒精株式会社) (主な販売箇所) Aコープてしかが店、道の駅摩周温泉

⑨ミルクビール
小麦肌の
あの子からの誘惑
(標茶町)



標茶町の基幹産業である酪農をイメージした商品を作るため、ミルククラフトビールを開発。標茶町産脱脂粉乳を加え、ミルクな味わいに仕上げた。(製造者: 澄川麦酒株式会社) (主な販売箇所) 道の駅摩周温泉、道の駅阿寒丹頂の里等 ※期間限定製造のため、在庫の有無は販売店にお問い合わせください。

⑩ 堅展実業株式会社
厚岸蒸溜所
(厚岸町)



ワールドウイスキーアワードなど、世界的な賞を受賞するウイスキーを生み出す「厚岸蒸溜所」。潮気を含んだ深い霧、清澄な空気、泥炭層を通った清冽な水のある厚岸町の風土と、スコットランドの伝統的製法を掛け合わせた道東ならではのジャパニーズウイスキー造りを行う。
(主な販売箇所) 厚岸味覚ターミナル、厚岸町内の飲食店等
(飲むことのできる箇所) 厚岸町内の飲食店等

※QRコードは株式会社デンソーウェーブの登録商標です。