

真っ白な味わい。

# 百万石乃白

百万石乃白



## 「百万石乃白」とは

「百万石乃白（品種名：石川酒68号）」とは、県内酒蔵から「石川オリジナルの酒米で最高の地酒を造りたい」という想いを受け、石川県が11年の歳月をかけて開発した新しい酒米品種です。石川県では、作り手（酒蔵、農家）、売り手（酒販店、飲食店など）、飲み手（消費者）がより良い関係を築くことを目指し、「百万石乃白」のブランド化に取り組んでいます。

## 特長について

### 【特長その1】高精白できる

高精白（玄米の表面をたくさん削ること）しても割れにくいいため、大吟醸酒に適しています。玄米の表面には日本酒にした時の雑味の原因となる成分が多く含まれるため、高精米によって雑味の少ない日本酒を造ることができます。

### 【特長その2】すっきりとした味わいの日本酒を造ることができる

原料米に含まれるタンパク質が他の酒米と比べて元々少ないため、日本酒の雑味の原因となるアミノ酸も少なくなり、すっきりとした味わいの日本酒を造りやすくなります。

### 【特長その3】フルーティで香り高い日本酒を造ることができる

造った日本酒には、リンゴや洋ナシのような香り（カブロン酸エチル）、バナナのような香り（酢酸イソアミル）の成分が多いため、フルーティで香り高いものに仕上がりがやすくなります。

### 【特長その4】山田錦よりも倒れづらく、収量性が高い

山田錦よりも、草丈が1割ほど低く台風などで倒れにくいいため、収穫作業が容易であり、さらに、収量性も高いため、お米が多くとれます。

## 県内酒蔵の評価

「綺麗な日本酒に仕上がる」、「割れにくいいため、日本酒が造りやすい」、「様々な可能性を秘めたダイヤの原石」などといった評価を得ています。

地方の本質的な魅力を掘り下げ、発信するWEBメディア「ONESTORY」による「百万石乃白」の開発者、生産者、酒蔵の取材記事はこちら→



「百万石乃白」のプロモーション動画はこちら→

