

【宮城県・一の坊リゾート】新酒解禁！「自家製梅酒」  
7月1日提供開始！オールインクルーシブで愉しむ夏の味わい  
(仙台・作並温泉ゆづくし Salon 一の坊)

宮城県「株式会社一の坊（イチノボウ）」グループ（本社/宮城県仙台市 代表取締役 高橋 弘行）が運営する「仙台・作並温泉 ゆづくし Salon 一の坊」では、2023年7月1日に「梅酒ヌーヴォー」として昨年仕込んだ自家製梅酒の提供が始まりました。



▼ゆづくし Salon 一の坊は、オールインクルーシブのステイスタイル

料理人が目の前でできたての“ひとさら”をつくるオーダービュッフェレストラン「手しごとビュッフェ さくらダイニング」。旬の素材をつかった“ひとさら”とあわせて、宮城の地酒や地元産ワイン、作並ニッカウキスキー宮城峡蒸留所のウイスキーなどのアルコールや、ノンアルコールドリンクを選ぶことができ、自分だけのコース仕立てでお召し上がりいただけます。

▼今年の梅は宮城県南・角田(カクダ)の青梅「白加賀(シラカガ)」

翌年のための季節の梅しごととして、今年は大きめサイズで肉厚な青梅「白加賀」で梅酒を仕込みました。濁りのない梅酒をつくるために傷がある梅や実割れした梅を除いて選り分けた後、梅の軸をひとつひとつ手作業で取り除き、氷砂糖と共に瓶に詰めていきます。実割れしていた梅は、少量限定の「梅ジャム」になり、モーニングビュッフェのヨーグルトへ乗せてお召し上がりいただくなどの楽しみ方も提案しています。

▼山と呼吸をあわせ“理想の日常SM”を過ごす「仙台・作並温泉 ゆづくし Salon 一の坊」

所在地：宮城県仙台市青葉区作並字長原3

電話：0570-05-3973（宿泊予約）

公式HP：<https://www.ichinobo.com/sakunami/>

— お問合せ先 — 株式会社一の坊：営業推進本部  
TEL：022-222-0178(平日 11:00~16:00) / Mail：[press@ichinobo.com](mailto:press@ichinobo.com)  
〒980-0013 仙台市青葉区花京院2丁目1-10