

世界遺産ダブル登録記念！

鹿沼産イセヒカリ米と日光二荒山神社 二荒霊泉で

日本酒「車窓」純米大吟醸 をつくりました！

「日光の社寺」世界文化遺産登録 25 周年・「伝統的酒造り」ユネスコ無形文化遺産新規登録を記念したオリジナルの日本酒「車窓」を東武商事駅ナカショップ「ACCESS」で販売します！

東武鉄道株式会社

東武商事株式会社

東武鉄道（本社：東京都墨田区）と東武商事（本社：東京都墨田区）では、「高付加価値で持続可能な観光地域づくり」を目指し、地域の水、地域の食材を使用して、地域の皆様と連携しながら商品の開発を行い、新たな沿線の魅力の創造、観光需要喚起を図るため、鹿沼市にある小林醸造株式会社と共同で開発した日本酒「車窓」を東武商事駅ナカショップ「ACCESS」にて発売しております。

今回発売する「車窓」は、「日光の社寺」がユネスコ世界文化遺産に登録されて25周年を迎えたこと、ならびに「伝統的酒造り」が新たにユネスコ無形文化遺産に登録されたことを記念して、伊勢神宮の御神田で発見されたコシヒカリの変異種で奇跡の米といわれている「イセヒカリ米（鹿沼産）」と、おいしい酒を醸せる水として古くから醸造家の信仰も厚い「酒の泉」日光二荒山神社二荒霊泉を使用して醸造いたしました。

商品の詳細は以下のとおりです。

1 商品名「車窓 SHA-SŌ」

鉄道旅らしく移りゆく車窓の風景と一緒に日本酒を楽しんでいただきたいという思いが込められています。ラベルには、鹿沼組子をモチーフにしたスペーシア X の窓からのぞく男体山を描きました。

2 商品内容

酒米：鹿沼産イセヒカリ 酵母：協会酵母 1801 号 水：二荒山神社 二荒霊泉

精米歩合：50%程度 アルコール度数：15%（無加水）

常温保存可 冷暗所推奨

※ 更に今回は、日本酒造りで通常使われる「黄麹」だけではなく、主に焼酎造りで使用する「白麹」を使用して仕込みました。白麹特有のクエン酸の爽やかな味わいと、従来の黄麹の持つ旨み・甘味のバランスを意識し、さらに火入れをすることで、まろやかで落ち着いた味わいになりました。

3 製造量

300 ml 500本 720 ml 150本（発売数量に達し次第、販売を終了いたします。）

4 発売日

2025年3月14日（金）

5 販売価格（税込）

300 ml (1,480 円) 720 ml (3,180 円)

6 販売場所

東武商事駅ナカショップ「ACCESS」

東武浅草駅店・下今市駅上りホーム店・東武日光駅店・鬼怒川温泉駅店

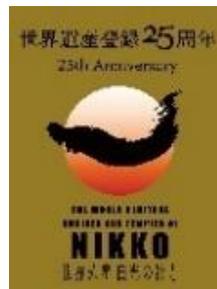
※下今市駅上りホーム店は 300 ml のみの発売です。

7 製造者 小林醸造 株式会社 (栃木県鹿沼市上粕尾 3 9 3-1)

[\(前日光醸造所 | SMALL FOREST BREWING | 日本酒の個人オーダーメイド醸造と、栃木県鹿沼市で地酒づくり | 小林醸造株式会社\)](#)



[300 ml 720 mlイメージ]



[世界遺産登録
25周年ロゴマーク]

<日光二荒山神社 二荒霊泉のご祈祷およびお水取りの儀式>



以 上