

令和8年5月27日
倉松酒販株式会社

市の都北九州市

地元酒造が開発！【寿司×天心】 “すしに合う清酒”で「すしの都 北九州市」を発信

このたび、北九州市の地元酒蔵である溝上酒造株式会社が開発した、すしの味を引き立てる清酒「寿司×天心」の発売が決定しました！

今回開発された清酒は、原材料米に八幡西区で育てられた「夢一献」、仕込み水に皿倉山の伏流水を使用し、北九州市のすしの繊細な味わいとのマリアージュを楽しめるよう造り上げられた、こだわりの逸品です。

すしをきっかけに、地元の食の魅力を広く発信する「すしの都 北九州市」の取組に賛同いただき、商品ラベルには「すしの都」デザインが取り入れられています。

本清酒は、5月27日以降、市内すし店30店舗以上で限定販売する予定です。この取組が、多くの方に北九州市の食文化を知っていただくきっかけとなることを期待しています。

○ 販売概要

『寿司×天心（すしてんしん）』特別純米酒

発売日：令和8年5月27日（水）

販売場所：市内すし店30店舗以上

販売商品：720ml（1,000本）

300ml（1,000本）

商品名	寿司×天心
タイプ	辛口純米酒（特別純米）
容量	300ml / 720ml
製品特徴	
アルコール度数	15度
原材料米	夢一献（北九州市産）
日本酒度	+2～+5
使用酵母	協会7号酵母
精米歩合	60%

