

地元酒蔵が開発！【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、原料米は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。ぜひ、取材方よろしくお願いたします。

○ 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）



○ 添付

溝上酒造株式会社・倉松酒販株式会社記者発表資料

【商品に関する問合せ先】

倉松酒販株式会社

担当：吉田 TEL：093-701-3333

【取材・すしの都課に関する問合せ先】

都市ブランド創造局 すしの都課

担当：吉田、坂巻 TEL：093-482-1950

2026年5月22日

報道関連各位

溝上酒造株式会社
倉松酒販株式会社

寿司を引き立てる日本酒「寿司×天心」

5月27日に寿司屋限定で発売

溝上酒造(株)と倉松酒販(株)は寿司の美味しさを引き立てる日本酒「寿司×天心」を共同企画しました。北九州市内のお寿司屋限定で5月27日(水)に発売いたします。取材と広報方、よろしくお願いいたします。



商品名	寿司×天心
タイプ	辛口純米酒（特別純米）
容量	300m l / 720m l
小売価格	300m l ￥800円
小売価格	720m l ￥1,818円
	税抜き価格表示です。
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%

活きの良い新鮮な魚介類と旬の食材が豊富に楽しめる街、北九州市。

特にいま、全国でも「すしの都北九州」として注目を集めている北九州の寿司職人が握る、様々な寿司を食べながらお酒を味わう時間は最高のご褒美の一つ。

その北九州の誇る寿司と日本酒のマリアージュを楽しんでいただきたと考え、地元の歴史ある蔵元「溝上酒造株式会社」と企画し商品化しました。

原材料米は、八幡西区楠橋の農家さんが丹精込めて育てた「夢一献」。

仕込み水は、ミネラル感が溢れる軟水の皿倉山の伏流水。

酵母は、「寿司」との相性を考え吟醸香を控えめにし、米の旨味と優しい口当たりと喉越しの食中酒にするために最適な長野県真澄の「7号酵母」でお酒を醸しました。

寿司が持つ素材の美味しさを引き立ててくれる優しい味わいのお酒となっています。

飲み方は、冷酒・ひや・ぬる燗・熱燗とどの飲み方でも美味しく飲んでいただけますので、「北九州の寿司に合うお酒」として、皆様に楽しんでいただけますと幸いです。

【取り扱い店舗様】

倉松酒販株式会社にお問合せをお願いいたします。

【販売店】

 **倉松酒販株式会社**
KURAMATSU TEL 093-701-3333 FAX 093-701-3332

【溝上酒造について】

溝上酒造株式会社(代表・溝上智彦)は北九州市八幡東区景勝町にある日本酒の蔵元。

弘化元年(1844年)からの歴史があり、地元では地酒「天心」の銘柄で親しまれています。

「寒造り」に適した皿倉産の麓に酒蔵を構え、脈々と受け継がれる技と清らかな湧き水をもとにうまい酒造りを続けています。

【お酒についてのお問合せ】

担当：波村 紗里(ハムラ 判)

溝上酒造株式会社 福岡県北九州市八幡東区景勝町1番10号

TEL:093-652-0289 FAX:093-652-3936

E-mail : mizokami-shuzou@beach.ocn.jp

