



九郎右衛門 長野県

毎年、大阪で行われている長野の酒メッセ。訪れるたびに何らかの発見がある。そこで九郎右衛門を初めていただいたのが5年ほど前。おいしかった。ただ、そこでお取引をお願いするまでは至らなかったんですね。

そして昨年、同じ酒メッセでいただいたときは明らかに酒質が違っていたので驚いた。

「2年前よりもぐっとキレが増していますね」
「少し前から山廃と生酛で仕込んでいます」

なるほど。その酸が全体を引き締めているわけですね。

お米は県内外からこだわった。人気の赤磐雄町と地元の金紋錦、山田錦、愛山、定番の美山錦とひとごちと豊富なラインナップ。
生もうまいが、ヴィンテージの熟成された火入れもしっかりとした酒質でおいしい。

丁寧に蔵元で飲み頃を計って出荷されるお酒は、澄んだ空気のように凛とした味わい。飲み飽きしない素晴らしい設計ですね。



杜の蔵 福岡県

当店としては一番古いお付き合いの蔵元さん。

九州は福岡県の焼酎とお酒の両方を製造しています。

お酒の印象はまじめで端正な造り。

流行に流されず、一貫してどこか涼しげなお酒を造っておられます。

メインブランドは「杜の蔵」

これも落ち着いた火入れのお酒をメインに、秋、冬、初夏に季節商品を展開。特に蔵元に行って六つのタンクから酎酒をして詰めてもらう「槽汲み」は人気の企画。ほぼ同じスペックで酵母が違う。それだけでお酒のキャラクターがはっきりと違ってくるという事が如実にわかります。

気が付けば酒が進んでいる。そんなお酒です。



基峰鶴 佐賀県

北九州において佐賀県は名酒の宝庫ともいえる穴場の県である。

「東一」「鍋島」「七田」などの全国に名をとどろかせる蔵が多い中、この「基峰鶴」はまずは世界に名をとどろかせた。

フレンチのトップレストラン「ロブション」から純米吟醸 山田錦をぜひリストに加えたいという連絡があった。ソムリエも蔵に来た。日本ではほぼ無名の小さな蔵に起きた大きな知らせだった。

その後、インターナショナル、サケ チャレンジで金賞、パリで行われるソムリエによる酒のコンクール、KURA MASTERにて純米吟醸部門 BEST5 などと、海外での評価が高い。

背振山系の基山の麓、山から湧き出る良質な水や基山の豊かな自然の恵みを活かし、初代・小森初蔵より現在に至るまで、旨い酒を飲ませたいという一心で酒造りを行っております。小規模だからこそできる丹誠込めた酒造りで、品質最優先の姿勢を崩さず、「地方での特色ある酒造り」をモットーに、こだわりの酒造りをしています。蔵は姉が営業、弟が造りの二人三脚体制。

瑞々しくはじけるような生系のお酒とすがすがしい火入れのお酒。



鷹来屋 大分県

クラシックなお酒ってどんな感じでしょう。

派手さがなく、落ち着いた香味で、食事の邪魔をせず、それでいてしっかりと主張をする酒。

鷹来屋のお酒は基本、辛口です。

すーっと障子をあけるような引き込みの一口目。

そこに軽〜く旨味の層が重なってくる。

じんわりと口の中でお酒の波動が広がる。

そして肴を呼び込むような味わい。

すべてがゆっくりと流れるような味わいのスタイルが鷹来屋流なのである。

平成 18 年より自ら田んぼに入り米作りを始めました。

鷹来屋の 1 本には蔵人のいろんな思いが詰まっています。

目指す酒質は「キレと旨みを兼ね備えた酒」です。

飲み疲れることなく何杯でも飲み続けられる究極の食中酒を目指します。



稲村屋 青森県

本州の北端、青森県に近年めきめきと力をつけている蔵元がある。
菊乃井そして稲村屋を醸す鳴海酒造店である。
青森らしい端正で透明感のあるお酒を醸している。

酒造りに携わって早くも二十数年が経ちました。当初は蔵人も高齢で、朝早くから夜遅くまで仕事に取り組んでいました。お酒も普通酒が大半で、鑑評会用の吟醸酒は、せっかく造っても店頭には並ぶことのない時代でした。

蔵に入ってから、詰め口の手伝いと共に営業活動を行っていましたが、日本酒を取り巻く多くの方々と接するうち、その熱い思いに揺さぶられ、自分の酒造りに対する情熱も、日一日と大きく膨らんでいきました。

そうした中、様々な試行錯誤を経て、平成 13 年、初めて全国新酒鑑評会で金賞を受賞したときの喜びは、今でも忘れることができません。

今後も初心を忘れず、蔵人と和合して、津軽の大地が産み出す美味しいお酒を提供して参りたいと思います。

鳴海醸造店七代目当主 鳴海信宏



笹正宗 福島県

福島県喜多方市、ラーメンと酒蔵の町。人口 47000 人の町で酒蔵が 9 軒という密集具合。セブンイレブンが喜多方市に 10 軒ということなので、「開いてよかったあなたの町の酒蔵」というレベル。その酒蔵密集地帯が今世代交代でぐっとアグレッシブな動きを見せています。

その中でも最も若い世代が笹正宗の岩田兄弟です。弟で社長の悠二郎さんと長男で専務の高太郎さんが二人で新しい世代の笹正宗を描き始めています。

お二人とも県の清酒アカデミー出身でその技術の高さと熱心さは今後ますます期待の持てる蔵元さんです。

お酒は福島らしい柔らかな飲み口にほんのりとした甘さが乗っかります。激戦の福島にあってやはり味の個性をしっかりと打ち出しているところがいいですね。

飲み飽きせず、最後まで上品な飲み口が続きます。

ぜひ一度お試し下さい。

天花 秋田県

秋田県の一度造りを止めた大納川酒造。

詳細は分かりませんが今風にいうとM&Aで新しい体制のもと再出発という蔵です。

中でも貴乃花親方親方を応援団長に迎えた新生 大納川のラインナップは国酒 貴乃花 純米大吟醸 35と45という高級ラインから地元限定の山内杜氏、そして専門店限定流通の天花のラインとなります。

正直、展示会でひとめぼれいたしました。

100石あまりの再スタートとなった新生蔵は、素直でさわやかな飲み口、やや淡麗でありながら気品のある酒質です。

今後どんな風に展開していくのか

しんしんと

「霜月神楽の里」秋田県横手市

当蔵は横手盆地の北西、霊峰保呂羽山（ほろわきん）の麓、太古から伝わる国の重要無形文化財「霜月神楽の里」秋田県横手市大森町にあります。

蔵の歴史は古く、今から三百年ほど前、船乗りであつた先祖が当地に居を構え商いを行うとともに大正三年に酒造業を始めました。

戦前、時の貴族院議員、土田万介翁に命名を依頼し、町の中心を流れる大納言川にちなんで「大納川」と命名されました。

創業以来横手の地酒として人々に長く愛され続けています。



伝統の杜氏集団「山内杜氏」

日本を代表する杜氏集団のひとつ「山内杜氏」は横手市の山内集落が発祥です。伝統の秋田流寒造り（低温長期醗酵法）で醸される酒は、喉越し良く程よい酸味と柔らかな口あたりが特徴と言われ、秋田県内のみならず多くの方から高い評価を得ています。

酒造りに適した豊富な水と、豊かな自然の中で、大納川の酒は「しんしんと降り積もる雪の中、素朴で寡黙な大納川の山内杜氏 佐藤好直の手によって「もくもく」と醸されています。



もくもくと



はわかりませんが楽しみ一杯の蔵元さんです。

ただし今年は100石のスタートでしたので品切れ確実ですね。

会州一・儀兵衛 福島県



「会津で一番」という意をもつ「會州一」。360年以上の歴史のある酒蔵でしたが、諸般の事業により2年間の休業を経て、地元企業の後押しを受け2007年に再開しました。一から酒造りを見直し、杜氏の感性と努力も相まって全国新酒鑑評会でも金賞を受賞。常にレベルアップに励んでいます。

たぶん日本で一番小さな蔵ではなかろうかといわれている現場はコンパクトそのもの、クラフトという言葉が本当にぴったりきます。そんな蔵ですから生産量も160石ほどですが、情熱をガンガンに注ぎ込んで作っておられます。

社長の山口佳男さんは気さくで非常にまめな性格。蔵見学でも細かいところまで丁寧にお話してくれました。お酒はメインブランドの「会州一」と限定流通の「儀兵衛」の二つ。前者では地元産の夢の香や美山錦を使い、儀兵衛は山田錦と雄町を使った展開。しっとりと落ち着いた味わいは飲むほどに良さが出てくる後半追い込み型。最後までおいしさが続きます。

万齡 佐賀県



5年前に九州のお酒を探していた時以来お世話になっている蔵元さん。佐賀のリーダー的な役割を果たす小松大祐社長です。

酒蔵を継ぐ前までは東京でサラリーマン生活を送っており、証券会社でトップセールスとして活躍されておりました。その後、いったん造りを止めていた蔵元に戻り、復活の酒蔵として今に至ります。

お酒はしっかりとした味わいを持ったものが多くバラエティに富みながらもしっかりと蔵の味わいの筋を通しておられます。

そしてもう一つは写真で分かるように飲むみりん「のみりんこ」にかかる情熱がすごい！みりんはもともと飲み物ではんばないアミノ酸の量から「疲労回復」にも良く、デザートワインのような魅力があると熱く語る。

実際、写真は3年熟成のモノ、シェリーのオロロツツのような香り、さらりとした飲み口ながら広がる独特の甘さは比べるものがあまりない。

パリに行ったときに現地のソムリエには大絶賛され、特にブルー系のチーズ、ゴルゴンゾーラやロックフォールにはミラクルな相性を示す。東京の星付きレストランにも納入されており、ますます情熱が上がってきています。

目下、志を同じにする蔵元を募集中という事で、機会があれば「飲むみりん」の将来性を説いて回っているという事です。

情熱の小松社長の「のみりんこ」ぜひ！お試し下さい。