

地元出身の新世代がつくり上げる日本酒 黒牛 KUROUSHI

大阪から南へ約70キロ、和歌山県北部の沿岸部に位置する海南市黒江は、室町時代から漆器の産地として栄えた職人の街だ。

純米醸造酒が95%とほぼ純米に特化、自家製米にこだわり蔵内に精米所を併設、さらには優れた酒米を確保するため製造者自ら産地農家を訪れ、直接買い付けている。仕込み水は、紀州の名水「万葉黒牛の水」と同水脈である



今や和歌山地酒の代名詞となっている「黒牛」。約1300年前、蔵周辺には浜辺があり、そこに黒い牛の形をした岩が存在し、万葉集に「黒牛瀉」と詠まれていることに因み、

酒銘。また、地元の伝承を背負い、正統な純米酒を醸していく覚悟を焼酎の味で表現。その覚悟を持って、この味わいは造り続けられていく。

伝統的で古い体質の業界と言われてきた業界だが、ようやく体質転換が進んでおり、その流れも担っている下は30代からの杜氏たちは間もなく製造時期に入る。原料米は毎回取り合いになり、とくに山田錦の兵庫産などは確保は困難だ。今年は、洗米蒸し、放冷、に至る原料処

株式会社名手酒造店
和歌山県海南市黒江846
www.kuroushi.com
販売元：JFC International, Inc.



世界中で愛される最高級品質の一本 福寿 FUKUJU

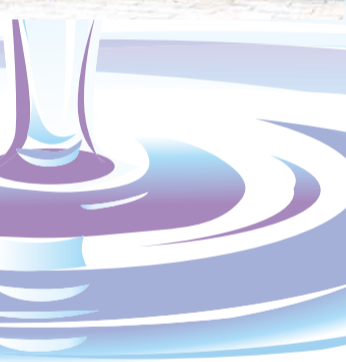
兵庫県の灘五郷は、「灘の生一本」で知られる日本酒の名産地である。その灘五郷のひとつ御影郷で、さかのぼること宝暦元年(1751年)12月に「福寿」の歴史はスタートした。

七福神の「柱」福祿寿に由来し、飲む人に富と長寿がもたらされるようになり、願いを込めた酒銘、めでたい酒だ。生産量は追わずに美味しさを極めることに徹し、伝統的手法である完全手作業の「箱麹法」による麹造りを取り入れるなど「手造り」に徹している。また、蒸米はすべて甑(こしき)を使用し、仕込み



うことをおすすめる。また「純米酒 御影郷」はその名の通り伝統の生一本と呼ぶにふさわしい豊かなコクとキレのある辛口。2014年全米日本酒飲評会では金賞を2年連続で受賞するなど高い評価を得ている。空気に触れることで旨味が増し、時間の経過と共に楽しめる。冷酒だけでなくぬる燗でもぜひ味わいたい。ミネラル感も多いため、リゾットとも相性がいい。

株式会社 神戸酒心館
兵庫県神戸市東灘区御影塚町1-8-17
www.shushinkan.co.jp
販売元：JFC International, Inc.



酒を愛する友へ捧げる地酒 SHIBORITATE NAMA GENSYU

酒造りに最適なミネラル分を含む水脈があり、いう意味の「四海皆兄弟」をまも「嫁入り舟」が行き来する水辺のまち、茨城県潮来市。

創業1804年以来、いい水、いい米、そして杜氏の技を軸に二百余年、この潮来市で絶えることなく、酒を造り続けてきた愛友酒造。

「酒を愛する人々の顔を思い浮かべながら、友に愛される地酒」を造りたいという思いが、この「愛友」の名に現れている。「互いに心を開いて酒を酌みかわせば、世界の人は皆、兄



愛友酒造株式会社
茨城県潮来市辻205
www.aiyu-sake.jp
販売元：JFC International, Inc.

力強さと洗練を目指した味

大七 生もと本醸造 DAISHICHI KIMOTO HONJOZO

東に阿武隈山系を、西に安達太良連峰の山々を望む福島県二本松市は、かつて高村光太郎が「智恵子抄」で詠ったように豊かな自然と素晴らしい風土に恵まれた土地。この地において1752年に創業以来、同蔵元は日本酒造りにおけるもつとも伝統的な「生もと造り」を一貫して守り続け、全国随一の評価を誇ってきた。

添加物を一切使わず、乳酸菌など自然の微生物の働きを利用し、通常の数倍の時間と手間をかけた酒造り。この酒は、バランスのよい豊かなコクと、すっきりにも成功、原料米が持つ力を最大限に引き出した「超扁平精米技術」の開発は職人芸の極みと評され、さらに長期的な品質の安定性を追及し、充填時の酒と空気の接触を断って酸化を防止し「無酸素充填システム」の開発も実現した。

「酒を愛する人々の顔を思い浮かべながら、友に愛される地酒」を造りたいという思いが、この「愛友」の名に現れている。「互いに心を開いて酒を酌みかわせば、世界の人は皆、兄

