

ローカル

地域らしさを追求。
現代の地酒を志す。
NEW地酒クリエイター



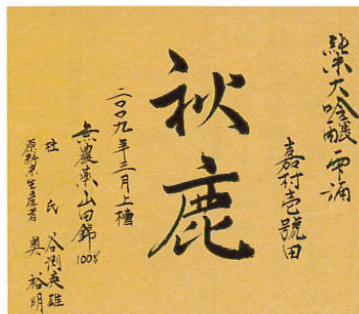
しちほんやり 七本鎧 富田酒造 滋賀県

天文2(1533)年創業、岩倉具視が宿泊し、ラベルは北大路魯山人の書という歴史ある老舗蔵。玉栄や渡船、吟吹雪など地元の米を使い「滋賀発信の地酒」を訴える。「穀物らしい旨味を表現した」骨太で複雑な酒は、鮎ずしや近江牛など滋賀の食材と合う。●蔵は狭く、過酷な環境で酒を醸していますが、熟成を経た酒には輝きがある。言うならば“滋賀のジビエ酒”ですね(佐藤)。



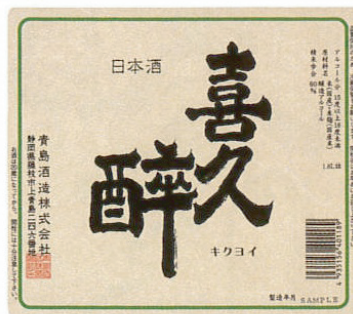
いづみ橋 泉橋酒造 神奈川県

首都圏・海老名市にあって、契約農家とともに山田錦や雄町、亀の尾を栽培し、蔵元が製造責任者として酒を醸す「栽培醸造蔵」。目指すのは「環境を守り、土地を酒に表現すること」。2006年から全量純米造り。●「酒造りは米づくりから」の信念のもと一貫生産している(望月)。地元米をほぼ全量に使用(武笠)。酒販店や飲食店を巻き込んで田植えや稲刈りも行なっています(園部)。



あきしか 秋鹿 秋鹿酒造 大阪府

農家でもある蔵元が、山田錦と雄町を自家栽培。2012年からすべて無農薬有機栽培に切り替えた。蔵元が責任者となり、できるだけ米を削らず、濾過も抑え、米の個性を味わえる酒質を心がける。米の特質から来る酸のキレは見事。●能勢の息吹を感じさせる地酒(波多野)。自ら自営田で米を栽培し、酒造りまで一貫して行なうパイオニア。酒の個性にも飲み手が共感(石塚)。



きくよい 喜久酔 青島酒造 静岡県

地元で農家とともに山田錦を栽培し、元・静岡県沼津工業技術センター技監の河村傳兵衛氏と、志太流伝授による技で、静岡酵母で醸す。「この場所ではしか造り得ない酒」を追求する。香り穏やかで酸の少ない爽やかな味も、まさに静岡型。●「故郷の米で本物の地酒を造りたい」という蔵元の夢を、地元の農家と手を携えて実現。さらに上質な酒造りの階段を上り続けています(石塚)。

地元で栽培した米、県で開発されたオリジナルの酵母を使って、地元のスタッフで造る。あえてローカル色を前面に打ち出して、地域の風土や文化の魅力を訴える。故郷の星だかオリジナルリテイヤーで全国が目し、世界の星として注目される。ワイン界でたとえと、ブルゴーニュの栽培醸造家。あるいは「あまちゃん」の地元アイドルGMT!?

豊盃

三浦酒造 青森県

●この蔵だけが使う独自の豊盃米で酒を醸す。地元青森に愛されていること、家族揃って醸す蔵元ファミリーの人柄、すべてが「地酒」と呼ぶにふさわしい(波多野)。



澤姫

井上清吉商店 栃木県

●「真・地酒宣言」を掲げ、100%栃木の米で、下野杜氏の蔵元が、主に栃木酵母で醸す。ひとごちを使う大吟醸がIWCチャンピオンに選ばれたのは快挙(山同)。



白隠正宗

高嶋酒造 静岡県

●静岡県産の酒米・誉富士を使う代表的な蔵元。県内の栽培農家との連携もあって、お互いのレベルアップも回りつつ、地酒としてさらなる礎を築いています(石塚)。



端正な顔立ちの美しい青年 ♡

山内史子



こいつはグレートバランスだ！

ジョン・ゴントナー

【滋賀】

七本鎗

純米 渡船77%精米



富田酒造 代表取締役専務 富田泰伸さん 39歳

復刻栽培米の穀物感が最高です

蔵元のお薦めの飲み方

実は濃厚なクリーム系の料理が合うようです。美味しい食事と一緒に、ゆるゆると飲んでいただきたいです。

滋賀県長浜市木之本町木之本110
☎0749-82-2013 A720ml1522円、
1.8ℓ3045円 B滋賀渡船6号77%
C協会901号 D不可 E①③⑥⑦
②④⑤⑧⑨⑩⑪

最初はおとなしい印象だが、口に含んでいるうちに、「桜餅を彷彿とさせる」(細木)可愛らしい甘味が顔を出す、奥ゆかしい旨さを秘めた一本。燗酒にするとさらに、じわじわと主張が増す。米の穀物感を大切にしたいとの思いと、「滋賀渡船」という貴重な復刻米の使用が、精米を上げない酒造りにつながった。柔らかく溶けやすいという滋賀渡船に対し、同じ精米歩合で「玉栄」という硬い性質の米の酒もあり、こちらは地元の焼き肉店で鼻息にされているとの噂。飲み比べてみるのも面白い。

【奈良】

風の森

山田錦 純米しぼり華



油長酒造 代表取締役社長 山本嘉彦さん 32歳

低精白なのにエレガント！

蔵元のお薦めの飲み方

漬が深い酒質なので、冷やして飲むと、開けたてのフレッシュ感からリッチな味への変化を楽しめます。

奈良県御所市中本町1160
☎0745-62-2047
A 720ml1312円、1.8ℓ2625円 B
山田錦80% C7号系 D不可
E①③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪

蔵元の山本嘉彦さんが目指したのは、精米歩合を抑えても吟醸クラスの綺麗な味わいを出すこと。吟醸、大吟醸同様に30日ほどの長期低温発酵で、もろみをじっくりと育て上げる。「レモンスカッシュのような爽やかさ」(山同)との言葉通り、開栓直後はシュワシュワとガス感がありインパクト大。その後、旨味、甘味、酸味のバランスがとれた奥深い美味しさがゆっくりとふくらんでいくが、輝きのある明るい表情は変わらない。チーズやパズルのような香りが立つ洋のメニューと相性良し。