



「敬客愛品」の心で世界に飛び立つ こだわりの横手の酒

日の丸醸造株式会社 ひのまるじょうぞう

1689年創業の歴史ある酒造りを現代に引き継ぐ横手市増田町の酒蔵。早くから吟醸酒の商品開発に取り組み、吟醸ブームの先駆けとなるなど、現状に甘んじない前衛的な取り組みによって、全国に多くのファンを持つ日の丸醸造。代表銘柄「まんさくの花」は、ホテルオークラや銀座九兵衛などの老舗の名店でも取り扱われるなど、一貫した品質管理によるきれいな酒質が支持され、現在では海外13カ国にまで商品が出荷されています。



工業製品ではない、「美味しい酒」を目指して

日の丸醸造では安定した酒造りのために県内外の農家と契約して栽培された12種類の酒米を自社精米して使い分け、醸したお酒は繊細な味を損なわないよう火入れ殺菌を一度だけ施しています(一般的には二度火入れ)。その魅力を余さず味わえるよう、できるだけ加水なしの無ろ過原酒にこだわり、季節限定の「あらばしり新酒」と秋の「ひやおろし」以外は一年から二年ほど寝かせることで味に深みを持たせ、熟成させてから出荷します。酸化を避けるために、熟成方法はワイン同様に瓶詰め状態で保管する瓶囲い低温貯蔵。この手間ひまを惜しまぬ徹底したこだわりが生むきれいな味わいは、全国・東北・秋田県の各鑑評会で金賞と同等の賞を2年連続して3冠受賞した実績が証明しています。

ひたむきに、人の手と心で醸す酒造り

「お客様が求めるお酒を提供するのがメーカーの使命」と話す佐藤譲治社長。「酒造りに携わる人の酒への愛情と品格が、お酒の味に投影される。まずは地元の皆さんに誇って貰えるお酒で在りたい」と展望を語ります。

横手発とおきのブランドとして、一層の飛躍が期待される日の丸醸造。現場で陣頭指揮を執る高橋良治杜氏はじめ、蔵人の皆が和して醸す『和醸良酒』を蔵の信条に据え、今日もひたむきに酒造りへ取り組みます。

日の丸醸造株式会社

tel.0182-42-1335 横手市増田町増田七日町114-2 <http://hinomaru-sake.com/>