



平成28酒造年度 山口県新酒鑑評会

吟醸酒の部

寿 純米大吟醸

■日本酒度	±0
■酸度	1.4
■アミノ酸度	1.0
■精米歩合	38%

株式会社中島屋酒造場 〒746-0011 周南市土井2-1-3
TEL.0834-62-2006 FAX.0834-62-4895
Email:tnk1774@ccsnet.ne.jp



株式会社中島屋酒造場
代表取締役社長・杜氏
中村 佑治郎氏



本年度「吟醸酒の部」で最優等を受賞致しました。これは、弊社のお酒を平素より御愛飲してくださっている皆様方のおかげと、深くお礼申し上げます。弊蔵は地産地消のもとに、地の米・地の水・地の人つまりオール山口で製造、販売をおこない、現在まで営んできました。小規模の為、仕込み量も、人の目で管理しやすい量での仕込みを行っております。ただ、機械化も否定はしませんし、それがいいと思えば取り入れます。酒造りのスタートである精米・洗米から製麹と全工程を手作業で、五感を研ぎ澄ませて各工程に向き合います。何ら時代が変わっても、ここは変える事は出来ないと思っています。これからも良い酒に出会えたと満足していただけるよう、丁寧に醸していきます。その上で常に酒質向上を目指し、生酛・吟醸・生原酒等々と様々なタイプの酒を醸すのが、弊社のやりかたです。当蔵は杜氏制を廃止して20年余となりますが、ここ数年洗米方法の改善、製麹技能の向上、醸制御の確立により、蔵の目指す酒質のお酒を安定して醸すことができるようになりました。御蔭様で、今年度の最優等受賞で認めて頂いたことを大変喜んでます。本年度の酒造りは、地球温暖化による高温障害や産地間格差などから原料米の処理困難もあり苦労しましたが、なんとか目指す酒質のお酒を醸せたと安堵しています。今後も慢心せず、常に高みをめざし、酒造りに精進してまいります。

最優等賞



純米酒の部

五橋 純米大吟醸50%

■日本酒度	+1.0
■酸度	1.4
■アミノ酸度	1.2
■精米歩合	50%

酒井酒造株式会社 〒740-0027 岩国市中津町1-1-31
TEL.0827-21-2177 FAX.0827-21-5372
<http://www.gokyo-sake.co.jp/>



酒井酒造株式会社 代表取締役社長
酒井 秀希氏



「純米酒の部」で最優等賞をいただくことができました。平素より弊社を応援してくださっている皆様のおかげと、感謝申し上げます。山口県産の山田錦を全量使用した純米吟醸での受賞で、昨年に続いての連続受賞となります。「山口県の地酒」であるために、山口県の米、水、人にこだわった酒造りをしてまいりました。他県にも高品質の酒米はたくさんあります。しかし、山口県産の酒米で十分な評価をいただけるのであれば、これからも山口県産米にこだわり続けていきたいと思っております。山口県の地酒は酒質が高いことで全国的にも人気を博しています。山口県にはバラエティ豊かな地酒がたくさんあります。各蔵の多様性を今日のこの会で飲み比べていただければ幸いです。

酒井酒造株式会社 杜氏
仲間 史彦氏



「純米酒の部」で最優等賞をいただきましたこと、大変うれしく思っております。最近純米系の日本酒が全国的にも人気なのですが、私どもではアルコール添加酒も造っていますから、どっちが良くてどっちが悪いという話はできません。純米酒であろうがなかろうが、日本酒という範疇におさまっていて、楽しめるお酒であればいいのではないかと。楽しむために飲む酒ですから、難しく考えずに気楽に飲んでいただきたいです。そんな考えもあって、最近いろいろなタイプの酒を醸しています。大吟醸はもちろん、純米酒も造れば普通酒も造る。磨いたのやら磨いてないのやらいろんな精米歩合で仕込む。白糀を使ってみたり、木桶で醸してみたりとかいろいろんことをやっています。いろいろ飲み比べていただいて、お気に入りの一本が見つかりましたら幸いです。