

# 令和元酒造年度 山口県新酒鑑評会 最優等賞

## 吟釀酒の部

### 五橋

大吟釀 西都の雫

- 日本酒度/+2.5
- 酸度/1.1
- アミノ酸度/0.9
- 原料米/西都の雫・山田錦
- 精米歩合/40%



## 純米酒の部

### 五橋

純米大吟釀50

- 日本酒度/-0.5
- 酸度/1.3
- アミノ酸度/1.2
- 原料米/山田錦
- 精米歩合/50%



酒井酒造株式会社  
代表取締役社長

酒井 秀希氏



「吟釀酒の部」、「純米酒の部」の両部門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。

「山口県の地酒」であるために、山口県の米、水、人にこだわってきた私どもにとって、山口県オリジナルの酒米である「西都の雫」での大吟釀造りには大きな意味があると思っています。しっかりと造れば山田錦にも負けないすばらしい好適米が山口県にはあるのです。このことはしっかりアピールしなければなりません。逆

に純米部門は県産の山田錦を全量使用した純米吟釀を出品しました。いろんな米を使い分けてこそ多様性のある酒質が表現できる。それが蔵の持ち味につながるのでしょう。もちろん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すから、山口県の蔵元として、これからも山口県産米にこだわり続けていきたいと思います。

今年は新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、「山口地酒の祭典 新酒発表会2020」が中止になりました。今回の受賞の喜びを皆様と分かち合えないことは非常に残念ですが、現在の状況を鑑みれば仕方ありません。また来年、皆様にご満足いただけるお酒をご用意できるよう、製造部をはじめ社員一同邁進いたしますので引き続きのご愛顧を賜りましたらこの上ない幸せです。

酒井酒造株式会社  
杜氏

仲間 史彦氏



「吟釀酒の部」、「純米酒の部」両部門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。

今年は米が硬くて造りには大変な苦労をしましたが、「チーム五橋」ともいえる信頼できる仲間たちも年を追うごとにスキルアップしてくれています。状況に応じて臨機応変に対応できる能力が身についてきた、こういう時こそ、今までの経験を糧とした技能が力になるのでしょうか。結果、最高の評価をいただけたことは励みになりますし、私たちがやってきたことは間違い

なかったと胸をなでおろしているところです。

「吟釀の部」に出品した「五橋 大吟釀 西都の雫」は山口県のオリジナル酒米である「西都の雫」を使用しています。県が西都の雫を開発してからずっと大吟釀の醸造に取り組んできました。酒米の王様、山田錦で醸したお酒より高い評価をいただけた、酒造適性の高い良いお米を開発してくれた山口県に改めて感謝です。

一方で「純米の部」に出品した「五橋 純米大吟釀50」は県産の山田錦で醸しています。いろいろな米を使い分けることも技能の鍛錬にはちょうど良いかもしれません。違う米を使うたびに、その特性に応じて対応をする。そしてそのたびに技能が磨かれる。技術ではなく技能が酒造りには必要なだと考えるようになっています。

自信をもっておすすめできるお酒ですので、どうぞお試しください。

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/>

明治4年創業。錦川に架かる五連の反り橋「錦帯橋」の優美さを求め、心と心の掛け橋にとの思いを込めて「五橋」の酒名が付けられました。「山口県の地酒」するために、山口県の「米」「水」「人」で醸すことにこだわった酒造りを行っています。蔵元の信念は「当たり前のことを当たり前にやる」こと。そうすればおのずと良い酒が醸されるのだと私たちは信じています。