伝統とこだわりの「もち米四段仕込み」

丸世酒造店

明治３年(1870年)の創業以来、家族が力を合わせて地元に愛される日本酒を造り続けている。その製造方法は、日本古来より受け継がれる製法「もち米四段仕込み」。通常、日本酒は麹、水、蒸米をそれぞれ３回に分けて仕込むが、もち米の甘酒を加え４回目の仕込みを行うことで、もち米が持つやわらかで芳醇な味わいの『旨口』の酒に仕上がる。中でも、サッカーボール程の蒸したもち米を熱いままタンクに仕込む「もち米熱掛四段仕込み」は、県内ではここだけ、全国でも数えるほどの蔵しか行っていないという。

昔ながらの道具と製法にこだわるのは、地元の人に愛されてきた酒の味を変えたくないから。ここでしか味わえないこだわりの日本酒をこれからも造り続ける。

上：もち米の香りが漂う仕込み部屋　下：創業当時から使い続けている釜場。鉄製の釜は家族総出で設置する

おすすめの一本

もち米熱掛四段仕込（総米１割）
純米原酒　旭の出乃勢正宗

もち米が料理のうま味を引き出します。鍋料理、おでん、煮物などとご一緒にどうぞ

理想のお酒は「舌先でほんのり甘味を感じる辛口」と話す五代目の関康久さん

中野市中央二丁目５番12号
TEL.0269-22-2011
http://marusesyuzouten.co.jp/
営 am8:00 － pm7:00
休 日曜日・元日

理屈抜きで
「おいしい酒」を飲んでほしい
ただそれだけです

酒米を「外硬内軟」に蒸しあげるためのこだわりの「甑」

麹室。酒の味は麹の出来によって決まるといわれる

おすすめの一本

袋吊り無濾過本生
純米五割麹　岩清水

他に類を見ない「酸味・甘味・旨味」。金目鯛の煮付け、豚の角煮などの料理に合います。冷酒がおすすめ

始まりが伝統になる　一滴に魂を込める酒造り

井賀屋酒造場

現存している資料によると創業は江戸末期の嘉永６年(1853年)。若くして杜氏を務める小古井宗一さんは６代目に当たる。横浜から実家に戻り酒造りを始めた頃は、古い伝統としきたりに嫌気が差したこともあったが、絶え間ない努力と持ち前の探究心で全国の酒蔵を巡り日々勉強を重ねた。信州の水・米・風土・人にこだわり、酒蔵の味をそのまま味わってもらえるよう「自然に寄り添う酒造り」を目標に、伝統を受け継ぎながらも前向きに新しい技術を取り入れる「温故創新」で酒造りを行っている。理想の日本酒は「旨味が強くてキレのある酒」。そのこだわりの酒造りは、全ての日本酒を大吟醸と同じ工程で行う。

「一生やっても100点満点の酒は造れない」と話すが、どの蔵にも負けない「おいしい酒」造りに今日も邁進する。

中野市大字中野1597
TEL.0269-22-3064
http://igayasyuzou.com/
営 am9:00 － pm7:00
（日曜・祝日）am10:00－pm6:00
休 第３日曜日