

特集

## 老舗

百年を超えて  
愛される理由



老舗  
酒造

3  
2  
1

長い年月から生み出される芳醇に酔いしれて

# 老舗酒造の、今、飲みたい8本

老舗企業の中で最も多い業種が、清酒製造業です。日本で暮らす人たちの味覚と文化を支えてきた老舗酒造のお酒の中から、厳選の8本を飲料コンサルタント・友田晶子さんが紹介します。

選んでくれた人



飲料コンサルタント  
友田晶子

フランスで語学と醸造を学び、帰国後、ソムリエ、日本酒きき酒師に。分かりやすい解説には定評がある。「日本のSAKEとWINEを愛する女性の会」代表理事。「酒類でおもてなし」をモットーに数百名のSAKE女（お酒のプロ&アマ女性）を率いる。インバウンド向け講習会も開催。

Select  
1



## 生酏純米 かのめ

高知県唯一の生酏仕込み。自然のまま、何も「構わぬ」ままの酒という意で命名。キレの中にナチュラルな風味と幅のあるコクが楽しめる。「味わいがしっかりしていて、飲みごたえがあります」

●価格(720ml):1717円 使用米と精米歩合:山田錦(永田農法・高知県産)65% 酵母:熊本酵母(自社培養) アルコール度数:15度以上16度未満

## 司牡丹酒造(高知県)

慶長8年(1603)創業。高知県に現存する最古の企業といわれる。坂本龍馬との縁も深く、彼からの手紙も残る。土佐の酒伝統の淡麗辛口を貫く。高知県高岡郡佐川町甲1299 / TEL.0889-22-1211

## 生酏純米 香住鶴

おだやかな香り、コクと深みがありながら、喉越しがよい。「自然の乳酸菌を使うため手間も技術も必要な生酏造りを追求したお酒。高めの酸が、近隣の名産である日本海のカニや但馬牛に合うんです」

●価格(720ml):1436円(希望小売価格) 使用米と精米歩合(麴米/掛米):五百万石(兵庫県豊岡市産)63%/68% 酵母:きょうかい701号 アルコール度数:15度

Select  
2



## 香住鶴(兵庫県)

享保10年(1725)創業。江戸時代に確立した伝統技法の生酏系で全量を仕込む。「手間を惜しまない真面目・徹な蔵」 兵庫県美方郡香美町香住区小原600-2 / TEL.0796-36-0029



Select  
3

## 金婚 純米 無濾過中取り 生原酒 十右衛門

香りを抑え、味わい深い飲み口で設計した辛口。「関東の日本酒の特徴である濃さを生かしながらも、生原酒の爽やかさを兼ね備えています。現代風の味わいですね」。冷やのほか、ぬる燗もおすすめ。

●価格(720ml):1512円 使用米と精米歩合(麴米/掛米):八反錦(広島県産)55%/60% 酵母:未公開 アルコール度数:17度以上18度未満

## 豊島屋本店(東京都)

慶長元年(1596)創業。「江戸名所図会」(長谷川雪旦画)に白酒で繁盛する様子が描かれているほど江戸で知られた。明治神宮、神田明神の御神酒も造る。東京都千代田区猿樂町1-5-1 / TEL.03-3293-9111

厳しい時代を乗り越えて  
意欲的な酒蔵が増加

かつての蔵元は、貨幣に近い価値があった「米」を取り仕切ることのできる、地方の名家。蔵元がオーナーで造るのは杜氏、というシステムのもと、各地で日本酒は造られていました。しかし時代とともに飲まれるお酒が多様化し、昭和40年代には4000軒あった酒蔵は激減、現在、実際に製造しているのは1000軒程度に。そんな厳しい環境の中で、理想の酒を造り出そうと社長自らが杜氏となった蔵や、地元の水と米に徹底的にこだわる若き後継者のいる蔵、そして手間も技術も必要な昔ながらの生酏造りにあえて戻した蔵な

## 菊正宗 特撰 生酛 本醸造

「生酛は重めに感じることもありますが、菊正宗の生酛は、きりっとすっきりとした味で非常に軽快。灘を代表する大手酒造でありながら、手間のかかる生酛を手掛けていることに気概を感じます」

●価格(720ml):1058円(希望小売価格) 使用米と精米歩合:山田錦他70% 酵母:キクマサ酵母 アルコール度数:16度



Select  
8

**菊正宗酒造(兵庫県)**  
万治2年(1659)創業。灘の名水「宮水」を使用し、辛口一筋に追求。江戸時代から続く丹波杜氏伝承の技である生酛造りを守っている。兵庫県神戸市東灘区御影本町1-7-15 / TEL.078-854-1043



Select  
7

## 純米大吟醸 黒龍 石田屋

越前織で封印し、ラベルも手貼りの越前和紙。ブランド清酒の先駆けともいえる一本。「米を35%まで磨いた、まさに洗練の極み。心地よい甘味があり、熟成からくるところの中に米のうま味を感じます」

●価格(720ml):1万800円 使用米と精米歩合:山田錦(兵庫県東条地区産)35% 酵母:蔵内保存酵母 アルコール度数:15度 ※限定品(毎年11月発売予定)



Select  
6

## 生成り エクリュ

「ナチュラルで柔らかい味わいですが、米のうま味もしっかりあり、そのバランスが素晴らしい。今の新政を表現しているお酒。日本酒初心者にもおすすめ。斬新なボトルとラベルのデザインも目を引く。」

●価格(720ml):写真は2015ヴィンテージで1360円※2016ヴィンテージは1480円 使用米と精米歩合(麴米/掛米):あきた酒こまち(秋田県産)40%/60% 酵母:きょうかい6号 アルコール度数:15度(原酒)

**新政酒造(秋田県)**  
嘉永5年(1852)創業。低温でも発酵する「6号酵母」発祥の蔵。生酛造り・木桶仕込みを復活させ、伝統を守りながら革新的な商品を造り続ける。秋田県秋田市大町6-2-35 / TEL.018-823-6407

**黒龍酒造(福井県)**  
文化元年(1804)創業。「燗で飲む大吟醸」を造るなど、先見の明を持ち、福井の地酒界をリードする老舗。海外進出にも積極的です。福井県吉田郡永平寺町松岡春日1-38 / TEL.0776-61-6110



Select  
5

## クラシック 仙禽 亀ノ尾

仕込み水(地下水)と同じ水脈の田んぼで作られる米を使用、ワインでいう「ドメーヌ」化を追求。「甘酸っぱく、白桃のようにフルーティー。その新しい味わいは、日本酒初心者でも飲みやすいです」

●価格(720ml):1620円 使用米と精米歩合(麴米/掛米):亀ノ尾40%/50% 酵母:栃木県酵母 アルコール度数:15度(原酒)



Select  
4

## 純米吟醸 燦然

一段と輝く酒にと「燦然」の名に。酒米の王様・山田錦を低温でゆっくりと発酵させ、お米のうま味を生かす。「社長自らが杜氏となることで、自分たちが明確に造りたいものを手掛けています」

●価格(720ml):1728円(希望小売価格) 使用米と精米歩合:山田錦55% 酵母:K1801 アルコール度数:15度以上16度未満

**菊池酒造(岡山県)**  
明治11年(1878)創業。これまでの歴史を覆し平成8年(1996)に杜氏に就任したのが五代目の現社長。倉敷管弦楽団の常任指揮者という経歴も。岡山県倉敷市玉島阿賀崎1212 / TEL.086-522-5145

**せんきん(栃木県)**  
文化3年(1806)創業。「仙禽」とは、中国語で鶴を意味する。「十一代目となる若手の兄弟が、次々と新しい挑戦を続けている注目の蔵」 栃木県さくら市馬場106 / TEL.028-681-0011

どが出てきています。過去の名声に甘んじず、社会の変化を捉えて変革してきたからこそ今も残る、それが現在の老舗酒造なのです。

味わいも確実に変化しています。酔うことに重きを置かれていた日本酒が、劇的に変わったのが1970年代の吟醸酒ブーム。華やかな香りとすっきりした味の酒が人気となったこのセカンドウェーブを経て、より面白くなってきたのがここ10年。今回ご紹介した「せんきん」や「新政」のような老舗が、アルコール度数がやや低めで、ワインのような甘酸っぱくナチュラルな味わいの酒を造り始め注目を浴びています。まさに日本酒のサードウェーブが始まっています。

とはいえ、飲み方は難しく考えずご自由に。初心者ならすっきり冷やして、お酒に弱ければオンザロックでも。飲み口がすばまったワイングラスのような形なら、香りも楽しめるのでおすすめです。

これまで重ねてきた技術や経験を生かしながら、さらに挑戦を続ける老舗酒造。熟成を楽しむものなど、バリエーションも格段に増え、今が日本酒の一番面白い時代かもしれません。歴史に裏打ちされた芳醇な味わいを、ぜひ堪能してください。