

朝妻酒造

あさづましゅぞう

新潟
新潟市

歴史 当蔵元は新潟県新潟市の西南に位置し、広大な越後平野において有数の穀倉地帯である西蒲原地域の肥沃な土地と、それを潤す信濃川とその支流である西川の川辺で、1909年(明治42年)の創業以来、寒冷な気候の中で伝統の技を駆使した日本酒製造を守り続けています。

酒造り で一番大切にしていることは、皆でニコニコと笑顔で「和」を持って酒造りをする事です。良質な原料と水、伝統の技や最新の設備も大切に、製造工程で使用する機械や道具及び作業場の清掃・殺菌等の衛生管理に細心の注意を払いながら酒造りをしています。私たちがお酒は造り手の「鏡」と考えております。イライラした雰囲気では造られたお酒は荒く刺々しいお酒に仕上がります。皆でニコニコと和やかな雰囲気の中で造られたお酒は丸のどごしの良いお酒に仕上がります。これは仕込んだお酒を醸す段階のことだけではなく、仕込みから瓶詰め出荷までの全ての工程で大切にしている事です。お客様にお酒を飲んで頂き美味しいと言って頂ける喜びを胸に皆が笑顔で酒造りを行っています。

蔵元からのメッセージ

日本酒には酒母(しゅぼ)という重要な工程があり、その酒母造りには二つの方法があり、速醸系酒母と生酛(キモト)系酒母があります。低温下で、有用菌(硝酸還元菌)と乳酸菌の働きによって、必要な酵母をたくさん育てる酒母造りが、生酛(キモト)系です。昔の酒造りは全てこの方法でした。当社の純米酒は、生酛(キモト)系酒母で造っています。特徴は芳醇な味わいと後味のキレを兼ね備えた、のどごしが良くうま味のある清酒です。純米酒以外にも季節ならではの清酒や手頃な清酒など、さまざまなタイプの酒を実際に飲んで頂き、好みに合う酒と出会ってほしいと考えております。



伝統を守り続ける
酒造り

