

ちよぎく

千代菊

岐阜
羽島市

清酒「千代菊」

元文三年(1738年)創業。羽島という土地は肥沃な濃尾平野の中央にあつて、東を木曾川、西を長良川に挟まれたところになっております。地下128mから汲み上げられる長良伏流水を仕込み水として使用して酒を醸しています。冬になると北西の伊吹山から冷たい伊吹風が吹きつけ、その冷気を取り込んだ寒造りを行っております。

「千代菊」の名称を使い始めたのは江戸時代末期の黒船来襲の頃。世界の荒波に吞まれるのでは?という不安の中で、永遠に日本が栄えるようにという祈りを込めて「千代菊」という名前をつけ、以来今日まで続いております。



片野義人杜氏

千代菊の社員として入社し、入社以来越後杜氏・風間保雄氏の下で酒造りをイチから学びました。風間杜氏の引退とともに杜氏となり今日に至ります。「平凡の銘酒」の普通酒から、山田錦を35%まで磨いた純米大吟醸まで、風間杜氏から学んだことをもとに自身の経験をプラスして酒造りを行っています。



歳元からの

メッセージ

長良川伏流水がもたらす柔らかな口当たりが特徴の千代菊のお酒。食事とともに呑む全ての人たちが美味しいという言葉とともに微笑んでいただける姿を想像しながら一生懸命に造っています。千代菊を呑まれたことが無い方は、是非一度召し上がってみてください。



酒造りへの想い

昭和40年代、2万8千石の生産量の時代には「平凡の銘酒」というキャッチコピーの元、普段から当たり前にある食中酒として「甘からず・辛からず・呑み飽きしない」酒造りを行ってきました。

今日では、長年の根強いファンがみえる「平凡の銘酒」の部分を残しつつ、アイガモ農法有機栽培米を使用した純米酒を造り、「自然とともに」という新しいキャッチコピーを掲げて目に見えない安心・安全に配慮した酒造りも行っております。さらには日本酒の持っている力を最大限に活かすべく、酒風呂用の日本酒。白ワインのような日本酒。日本酒がベースのリキュールなども手がけています。