

池田酒造

いけだしゅぞう

京都
舞鶴市

歴史 池田酒造は明治12年創業で清酒

ならびにリキュールの製造・販売を行っています。最盛期の昭和40年ごろは大手メーカーの下請けを含めて今の10倍近くの9000石ほどを売り上げていました。その後、昭和60年頃に販売量の低下から自家醸造をやむなく休止しましたが、平成27年には全量自家醸造出来るほどに復活しました。

主要ブランドは「池雲(いけくも)」です。池田の池と弊社のある地が昔、八雲村さらにそれ以前に東雲村と呼ばれていたためその雲の文字をとって池雲と名付けました。



愛される「地酒屋」を目指して

「池雲」は舞鶴の魚に合う辛口の酒をテーマに酒造りをして

います。1回の仕込み量が少ないため、水分管理や温度管理など一つの工程がきめ細かくできます。また搾ったお酒はすぐに火入れをしたあと瓶詰めをして瓶貯蔵をしています。これはお酒の劣化や行き過ぎた熟成を避けて、すっきりとした味わいを目指しているためです。

ほとんどのお酒を京都府産の米で造っています。現在、契約農家に作って頂いたお米で純米無濾過生原酒「クラウド」を平成26年から販売していますが、今後はさらに契約農家さんを増やして米へのこだわりを強くしていく予定です。

杜氏 は現在蔵元

でもある池田恭司が勤めております。平成18年に全く畑違いのサラリーマンから家業

に戻り、酒造りを手伝いながら酒類総合研究所の製造研修を受けたり、ほかの酒蔵へ勉強に行ったりしながら経験を積み、25BYから製造責任者を務めております。製造スタッフは近所の都会から来た新規就農者たちに手伝ってもらっています。27BYからは池田恭司の妻である池田菊江が将来の杜氏を目指して新たに加わりました。



池田恭司



池田菊江

**蔵元からの
メッセージ**

池田酒造の目指すお酒は、食事をしながら飲んだ時においしいと感じる食中酒です。華やかな香りやインパクトのある味ではなく、あくまで食事に寄り添い料理とお酒がお互いの良さを引き出すような上品な米の旨味とあと味のすっきりとしたタイプです。

和食だけに限らず、現代の多様な食生活に合わせていろいろなお酒が提案できるようにこれからも進化していくの、これからもよろしくお願いたします。

