

城陽酒造

じょうようしゅぞう

京都
城陽市

歴史

古い資料によると、文政のころより酒造りを少量ながら手がけておりましたが、明治28年10月「島本酒造部」を組織現在の酒蔵を新造して本格的に酒造りをはじめ、四代を経て技術の研鑽に勤めました。戦後の苦難な時代を越え、昭和48年に城陽酒造株式会社を設立いたしました。

その後、現在に至るまで自社の地下100メートルより汲み上げた地下水を仕込み水に使用し、厳選した酒造好適米のみを使用して小仕込みで丁寧に醸造することにより高品質な酒質にこだわりながら、酒造りに邁進しております。梅酒は、地元青谷梅林の最高級梅「城州白」だけを使用し、6月下旬から7月上旬にかけて漬け込み作業を行います。その際に使用する原料は、城州白の持つ芳醇な香りと上品な味わいを引き立たせるために、クセのない醸造アルコールと液糖のみです。もちろん香料などの添加物は一切使用いたしません。それを最低でも3年熟成させてから瓶詰め、出荷いたします。

「料理に寄り添い、引き立てる食中酒」

これをモットーに酒造りに取り組んでおり、上品な香りとお米の旨味がひろがり、上品な酸味が引き締める。そんなお酒を醸すために毎年ブレることなく真摯な姿勢で酒造りに取り組んでいます。

こだわりの酒造りに欠かせないのが「仕込水」。自然に恵まれた土地で、蔵の地下100メートルからは木津川の伏流水汲み上げることができ、それを仕込水に使用しています。使用米は、京都産「祝」や「五百万石」をはじめ、兵庫県産「山田錦」など全ての醸造において酒造好適米を100%使用しております。また醸造された日本酒をより良い状態で出荷する為に品質管理も徹底しており、特に特定名称酒は非常に手間のかかる瓶燗火入れの後、出荷までの間を冷蔵瓶貯蔵します。全てはより美味しく飲んでいただけるようにと想いを込めたこだわりです。



「美感遊創」という言葉が当蔵に

ございます。これは「美しく感性に訴えるところ」があり、遊び心があって獨創性を持っているもの」という意味の造語ですが、酒造りにおいても伝統の技術をもとに、豊かな心と感性を大事にして醸造する事、またそう感じていただける様な美酒をお届けしていきたいと考えております。また城陽酒造のお酒は「食中酒」として飲み飽きない酒質を目指しております。是非美味しい肴とともに味わっていただければと思います。



清酒も梅酒も
原料にこだわった

杜氏の「古川與志次」は、酒造りに携わり

40年以上のベテランで、現在に至るまで年の経験に基づき非常に厳格なこだわりを持って美酒を醸しています。絶対的な存在である杜氏を中心に蔵人が朝早くからほぼ手作業で仕込んでいます。蔵では全て小仕込みで高品質の日本酒を醸しており、毎年10月下旬から3月中旬まで非常に大変な作業が毎日続きます。