

さんもんあきたしゅぞう

# 金紋秋田酒造

秋田  
大仙市

## 所在地

金紋秋田酒造は、秋田の内陸部奥羽・出羽などの山々に囲まれ、雄物川・横手川に面した盆地にある大仙市に蔵があります。夏が短く冬は長い、そして、夏鳥海山から流れ出る雄物川の豊かな水に支えられた県内一の穀倉地帯でもあります。



## 酒造りへの想い

熟成日本酒は古来、鎌倉時代から江戸時代まで高級酒の代名詞でした。世界の高級酒を支える「熟成」という価値はワイン、ウイスキーのみならず本来、古来から日本酒にも適応される評価軸でもあるのです。弊社は旨みを最大限に引き出せる「熟成」を頂点として日本酒の価値を高め、日本酒の概念を拡張していくことをめざしています。



## 特徴

弊社の酒造りは、御米の表現、熟成（発酵）の追究、ブレンド技術の3つから成り立ちます。

金紋秋田の最大の特徴は、日本人の主食である「御米」の旨みを様々な形で表現することです。酸で合わせるワインとは違い、お米が持つ旨みは、食の中に入りこんで新たな美味しさを花開かせます。さらに熟成されることによって、旨みは、複雑で奥深く、世界の料理を美味しくする最高のマリアーヂュを引き起こす力があります。米の旨味の表現力、旨みを深化させる熟成技術、精緻な味わいに仕上げるブレンド技術、この3つが金紋秋田酒造の酒造りの特徴です。

菅原杜氏



【搾り機】

弊社は全量を時間をかけてこの船搾り機で行います。



【搾り作業】

前日に作業をして搾りあがるのは翌日の朝になります。

樽熟成も行っております



【蔵内】

じっくりと時間掛ける。時を惜しまない酒造りが金紋秋田酒造のお酒になります。