

# 佐々木酒造

ささきしゅぞう

京都  
中京区

## 歴史

関白・豊臣秀吉が天正15年（1587）に自身の権力と地位を誇示するのに相応しい絢爛豪華な殿舎「聚楽第」を京都上京の地に建立しました。その「聚楽第」跡地のちょうど南の端に位置している弊社酒蔵一帯は「出水」という地名が残されているように、良質で豊富な地下水に恵まれたところで、古くから酒造りや豆腐、生麩など水に関する産業が盛んな地域でした。

この地は、平安時代には内裏に酒を供する「内酒殿」が置かれた、京の酒蔵の起源ともいわれる場所にあたります。室町時代には、幕府が酒屋の発展を助成したという背景もあり、洛中は日本でも有数の酒処でした。その後、企業整備や郊外への移転、転業などが相次ぎ蔵元は減少。現在、洛中では弊社ただ一軒になりましたが、洛中に受け継がれている酒造りの伝統を守るべく、新しい取り組みにもチャレンジし続けています。

## 洛中伝承

日本酒は、お米と水と麴と酵母それぞれが調和して生まれます。並行複醗酵という素晴らしい日本古来の伝統によって、杜氏は麴や酵母が健全に育つようにお手伝いをする、という気持ちでお酒造りをしています。

現在までに受け継ぎ培った経験に加えて、新しい技術を積極的に取り入れながら、更なる品質向上を目指し続けてまいります。

## 田中豊人 杜氏



## 「地酒」というからには地元米を

使って造りたいという気持ちから、出来るだけ京都産米を使うように心がけています。また、京都市産業技術研究所と弊社の共同で開発した吟醸酵母「京の琴」を主力とした、フルーティーで香りが高くまろやかな味わいのお酒を目指しています。

やや酸味の効いた味わいで温燗向き  
の純米酒、キレがよくすっきり辛口の本醸造、まろやかな口当たりでフルーティな香り冷酒純米吟醸など、それぞれが個性のある商品づくりをしています。



京料理の

繊細で上品な味わいを

引き立てる酒