

# 濱川商店

はまかわしようてん

高知  
安芸郡  
田野町

## 日本三大美林の一つ、魚

梁瀬杉の奥深くに端を発する奈半利川。その奈半利川の上質で軟らかい伏流水を生かして美丈夫は造られています。生産量を追わず、あくまでも丁寧な酒造りと貯蔵から流通に至るまでの品質管理を徹底し、最高の状態でお客様に飲んでもらえるよう、日々努力を続けています。

また、清酒だけでなく柚子やぼんかん、やまももなど、地元高知の特産品を原料としたリキュールの生産も行い、若年層や女性の方々の多様なニーズにも応えられるような製品の研究開発にも力を注いでいます。一見当たり前のように思われるかもしれませんが、「おいしい、飲みやすい、これだったら飲める」と言ってもらえる酒を目指しています。「いつでも、どこでも、どれを飲んでも美味しいお酒」であるために、原料にこだわって手を掛けて造るだけではなく、飲み手のすぐそばまで、最高の状態で辿りつくようにすることが蔵元の役割と考えています。



挫折も、  
失敗も、  
思うようにいかないことも  
多々ありました。  
ただ「うまい酒」のために、  
今も走り続けています。



## 高知県

は、緯度的に見て焼酎圏に

あります。また、温暖な気候ゆえ古くから生魚を酢でめて食する習慣があり、酢の消費量は全国トップクラスです。魚も鰹に代表されるように黒潮中心に血合い肉の多い回遊魚を食する機会が多い等の理由から、軽快な口当たり、酢に負けない酸味、キレが良く飽きの来ない食中酒が求められてきました。そんな土佐のお酒の基本に、上品な上立香とキメの細かさを加えて出来上がっています。技術的には大きく分けて下記の2つの特色があります。



濱川尚明 代表

### (1) 仕込水と麴造り

水の特徴を挙げるとすれば、超がつくほどの軟水。体にすーっとしみ通ります。美丈夫が求める酒造りに欠かすことのできない水です。その超軟水ゆえに極端に栄養分が不足するため、酵母への栄養源として糖化力の強い引き締まった麴を造ることが要求されます。また、この軟水のおかげで、酵母はゆつくりと発酵を続けるため、旨味と香りが酒の中にしつかり溶け込み、上品な香りと、軽快な口当たり、口の中でほどよく膨らむ旨味、鋭いキレを備えた酒が醸し出されます。

### (2) 美丈夫の酒は全て瓶貯蔵

大きな蔵では絶対に真似のできない方法で、美丈夫の酒質に大きく貢献しています。通常、醸しだされた酒は、タンクに貯蔵され、出荷までに合計2回の濾過と2回の加熱処理をされます。当然その都度風味は損なわれてしまいます。そこで、美丈夫は濾過も加熱も1回のみとしました。出来上がったお酒は火入れした後はタンクに貯蔵するのではなく、瓶に詰め、それらを全て1℃の冷蔵庫で氷温貯蔵し、頃合いを見て適時出荷しています。