

なかじまじょうぞう

中島醸造

岐阜
瑞浪市

歴史、風土について

岐阜県の南東部に位置する、瑞浪市。美濃焼の街として日本一の陶磁器生産量を輩出する地域でもある。恐竜がかつ歩していた数千年前は鯨や海豚などが生息する海で、数多くの化石が発見され、化石の町としても名高い。時を重ね、地殻変動と共に海から陸地へと変化する過程で風土が生み出した独特の土壌が地場産業や土壌を生みなしている。

絵画・芸能・文芸と大衆文化が最も華やいだ元禄時代、年貢米を活用し元禄十五年（赤穂浪士討ち入りの1702年）に酒造を始めました。

地域の統治や酒造りに加え土壌との関係が根深い絹の産業にも大きく貢献しました。中島小左衛門用信が元禄時代に酒造りを始めた事から始禄（しろうく）、と小左衛門（こざえもん）のブランドで国内外へお届けしています。



野球と音楽をこよなく愛する関西人

杜氏 渡邊良平

自社杜氏。大阪堺市出身。酒造歴20年。

ものづくりの街で生まれ育ち、バットを自転車の後ろに突っ込み藤井寺球場へ通っていた野球少年は、サラリーマンを経験しながらものづくり魂に火が宿り、日本酒の酒蔵の門を叩く事となった。理知的と野性的な両面を併せ持つ孤高の挑戦者。

自然をこよなく愛する二児のパパは、世界一権威の在る全国新酒鑑評会においては、数パーセントの最極な狭き道・

山田錦を使わない純米大吟醸部門において連続金賞受賞。更なる高みを設定し毎年挑戦し続けている。



「愛情を持って醸し、決して諦めない、唯一を造る。」

酒造りへの思い

お酒単体でも光り輝き、食事と共に喜びを感じて頂け、四季折々の移り変わる食材や気候、体の欲するモノを考えながら、水とお米と技術を掛け合わせ、唯一無二の味わいをシーズナルにお届け致しております。最も個性的なのは、独特な井戸より湧き上がる軟水の伏流水で、口あたり柔らかく旨き水です。お米に対してどのぐらいの水を使用するかも味わいづくりに重要で造り方との掛け合わせで分量を変えているのです。

お酒の味わいは、お米の品種や産地選びから始まり、使用するお米は冬場に行う土造りから

一緒に契約農家と共に取り組んだり、酒粕で肥料を造り育つお米お酒にするサステイナブルな取組も進めています。醸造工程においては厳密に厳格に協議、取り決めを行い、それらは独特なレシピによって工程が進められ、丁寧にゆっくりと時をかけ、温度管理と熟成管理でお酒の個性を磨き上げます。

温度の変化や開栓後の味わいもお酒の表情、個性ですので、皆様の飲み方やシーンに合わせてお楽しみ頂けますようにしっかりとした腰の在るお酒を目指しております。

メッセージ

何時でも、どこでも美味しいお酒であり続けたいと日々精進しておりますが、お酒との出会いは一合一会です。昨日と今日では気温も違えば体調も違う。さらに食べ合わせも加わればそこはもう異国の地。氷を浮かべたり、温めたり、温めたのを冷やしたり。腰の強いお酒こそ多様な飲み方で愉しめます。大好きなこなれたTシャツの様にマイフエイバレット酒として年中お楽しみ頂けますたら幸甚です。

