

なかゆうしゅぞうてん

中勇酒造店

宮城
加美郡

歴史、風土について

1906年、宮城県加美町(旧中新田町)にて創業。代表銘柄である「天上夢幻(てんじょうむげん)」は先代当主が趣味であった登山に名も無き試験醸造酒を持参し、山頂で雲海を望みつつ飲んだその一杯に、「天の上で夢か幻を見ているような味わいだ」との一言を登山仲間であった画家の岡部一和彦先生より頂戴し誕生しました。天上夢幻は口当たりが優しく、口に含むと米の旨味が感じられる淡麗うま口の酒質をモットーに、高品質少量生産で手造りの地酒を醸しています。また近年では様々な酒類コンテストでの受賞を果たし、成田・羽田空港JAL国際線ファーストクラス専用ラウンジでの提供酒にも選ばれています。



酒造りへの想い

洗米や仕込みに使う水は全て奥羽山系伏流水を使い、浸漬(酒米に吸水させる作業)は全量限定吸水という手法で秒単位で管理しています。現在では使用している酒蔵も数少ない和釜を用いて蒸米作業を行い「外硬内軟」と呼ばれる理想的な蒸米を実現しています。またお酒の完成後は酒質に合わせて3種類の温度帯に分け低温管理・熟成を行いベストな状態でお客様へお届けできるように心掛けております。

地酒は地元の風土を表す鏡酒(かがみざけ)とも言われます。その土地の気候風土を利用し、手造りで仕込んだ地酒はまさに地元の素材を凝縮した鏡酒となり、自然と地元食材に合う酒となります。地元で愛される鏡酒を今までもこれからも造り続けて参ります。



杜氏 上野和彦 (うえのかずひこ)



1962年生まれ、地元宮城県出身で電気工事士からの転身で30代前半に中勇酒造店に入社し前任の南部杜氏のもと技術研鑽し、2009年に弊社杜氏となりました。全国新酒鑑評会においては13年連続の金賞受賞記録(全国歴代2位)を達成し、「天上夢幻」ブランドの県外進出に大きく貢献しました。宮城県らしい淡麗な飲み口の中にも米の旨味を感じる「旨口」の酒造りを目指し、若き蔵人と共に伝統の技術を継承しています。

蔵元からのメッセージ

宮城県の酒蔵の数はここ50年で約半分まで減っています。造れば売れる時代はとうに過ぎ、品質勝負で全国の酒蔵がひしめく中、今このように地元を根差して酒造りをしてきたのは、ご愛飲いただいているお客様の御陰です。これからも地元で愛される酒、郷土の誇りとなる酒蔵を目指し、日本酒を造っていることへの感謝を常に持ちながら、酒造りに向き合っています。



	宮城	中勇酒造店		
	とくべつじゅんまいしゅ むげん			
	特別純米酒 夢幻			
	使用米/ 宮城県産米			
	精米歩合/	60%	ALC度/	15.3
	酸度/	1.6	日本酒度/	+1
	Dコード	29080		29111
	容量/入数	1800ml	/ 6	720ml /12
	小売価格	2280		1160
	1800ml /JAN	4936594500441		
720ml /JAN	4936594500458			
<p>丹念に精白され研ぎ澄まされた酒造好適米と、奥羽山脈に湧く清水を使い、南部杜氏の手による低温長期発酵が、まろやかな芳香と深い味わいを醸します。純米酒の米の旨みが冴えるバランスの良いお酒です。</p>				
備考	☆			