

かわぶじようぞう

河武醸造

三重 多気郡

歴史、風土について

安政四年(西暦1857年)創業。酒以外に味噌、醤油を造っているので酒造ではなく、『醸造』。伊勢南部の地、櫛田川と宮川に挟まれた紀州街道に沿った山里にあります。その昔に、弘法大師が掘ったと伝えられる「二つ井」と名付けられた湧水から美味しい伏流水を汲み上げて、丹念にお酒を造っております。

海岸と森のコントラスト、今なお息吹を感じる神話の数々。伊勢は『古事記』『日本書紀』などの歴史書に記された神話にまつわる地が多数あり、神話の国とも呼ばれています。

SHIKI(式)は、そんな神秘的で瑞々しいエネルギーを持つ伊勢の大地から生まれま



杜氏 山口順也

考古学を学び発掘調査の仕事をしてきた異色の経歴の中発掘調査の仕事をしていくうちに、ものを作る仕事



がしてみたいと思うようになり、古いものや伝統的なものが好きで、中でも酒造りに興味があり、酒造組合に連絡。すると、弊社から「1週間手伝いに来てみるか?」と声掛けがかり、そこで蔵人たちと寝泊まりをしながら、皆で共に酒を造り上げる楽しさを知った。

26歳から日本酒造りに興味を持ち転職後、弊社に来ていた若手南部流杜氏の中で学び、現在は、製造責任者II杜氏となる。

こだわりの米 弓形穂

ゆみなりほ

SHIKI(式)には、当蔵唯一の酒米「弓形穂(ゆみなりほ)」及び伊勢國産の酒米を使用。

※弓形穂とは、山田錦の祖先とも呼ばれる三重県在来の酒米品種でもある「伊勢錦」の突然変異で出来た新しい酒米で、世界的に見てもこの酒米を醸しているお酒はSHIKIしかありません。

酒造りへの想い

長年酒を造っていても、毎回同じことを繰り返しているには良い酒は造れません。原料の米を見極め、気候の変化を鋭く感じ取り、醗の声に耳を澄ませます。そのたびごとに感覚を研ぎ澄ませて、最善を模索するのです。そうやって、私たちは長年の伝統を守ってきました。「古くて、新しい」という私たちの酒造りは、培ってきた技術の上に安寧することなく、常に新鮮な心持で取り組むことで成り立ちます。私たちはこの姿勢を、常若(とこわか)の思想に学んできました。

伊勢は「古くて新しい街」と言われます。約1300年にわたって繰り返されてきた伊勢神宮の式年遷宮を通じて、伊勢には「常若」という考え方が染み込んでいます。古くなったものを作り替えて常に若々しくして永遠を保つ、という考え方。それは、伝統的に新しく作り変えることを想定して、ものづくりを行うということです。お米も酵母も時代に合わせて作り替える、それが伊勢の酒造りです。

SHIKIは新しいスタンダードを作り上げます。



	三重	河武醸造		三重	河武醸造
	しきりっちじゅんまいだいぎんじょう 式 RICH 純米大吟醸			しきふれっしゅじゅんまいだいぎんじょう 式 FRESH 純米大吟醸	
	使用米/弓形穂			使用米/弓形穂	
	精米歩合/40%	ALC度/15		精米歩合/50%	ALC度/15
	酸度/1.2	日本酒度/-2~±0		酸度/1.3	日本酒度/+3
	Dコード	29402		Dコード	29401
	容量/入数	720ml / 12		容量/入数	720ml / 12
	720ml / JAN	4985820001412		720ml / JAN	4985820001443
河武醸造でしか扱えない酒米「弓形穂」100%使用の最高峰純米大吟醸酒。口当たりから余韻まで一貫した酸味に和菓子系の甘みが納まる。さっぱりとキレがありつつも、お米の風味豊かでコクのある味わい。手間と時間をかけて実現した最高級の味をお召し上がりください。			河武醸造でしか扱えない酒米「弓形穂」100%使用の純米大吟醸酒。香りは穏やかな吟醸香が感じられます。含んでみると、持ち前のまろやかさがさらに磨かれた感じでとても飲み口が柔らかく、米の旨味と甘みも一段と増してお召し上がりいただけます。		
備考			備考		
	三重	河武醸造		三重	河武醸造
	しきめろうとくべつじゅんまい 式 MELLOW 特別純米			しきすいとあっさんぶらーじゅじゅんまいだいぎんじょう 式 SWEET アッサンブラージュ 純米吟醸	
	使用米/弓形穂、山田錦、五百万石、みえのゆめ			使用米/五百万石、みえのゆめ	
	精米歩合/65%	ALC度/15		精米歩合/60%	ALC度/15
	酸度/1.4	日本酒度/+3		酸度/1.6	日本酒度/+3
	Dコード	29404		Dコード	29406
	容量/入数	720ml / 12		容量/入数	720ml / 12
	720ml / JAN	4985820001627		720ml / JAN	4985820001726
柔らかく丸いリズムが刻むように心地よい飲み心地。香りは花のようで品があり繊細さも持ち合わせている。ほどよい余韻を感じさせつつフィニッシュはシャープに仕上げました。冷やしてワイングラスなどでお楽しみください。			伝統製法の山廃仕込みで新しい可能性にチャレンジしたアッサンブラージュです。生感覚に近い新しい山廃のスタンダードは、まるで莓の果実を齧った様な爽やかな刺激を感じさせるフレッシュな味わいです。		
備考			備考		
	三重	河武醸造		三重	河武醸造
	かわぶしとろんゆず KAWABU しとろん ゆず			かわぶしとろんあおみかん KAWABU しとろん 青蜜柑	
	ゆず果汁(国内製造)、日本酒(国原料/産米100%使用)、果糖、醸造アルコール、ゆず皮(国産)			みかん(国産セミノール果汁使用)、原料/日本酒(国産米100%使用)、果糖、醸造アルコール、ゆず(皮 国産)	
	ALC度/	7		ALC度/	7
	Dコード	29417		Dコード	29416
	容量/入数	720ml / 12		容量/入数	720ml / 12
	720ml / JAN	4985820001573		720ml / JAN	4985820001580
	厳選日本酒の米の旨味と調和を追求し、香り高いゆず果汁とゆず皮を使い、まろやかで爽やかな味わいを併せ持ちます			三重県御浜町産のセミノール青みかんの果汁を使用し、日本酒の米の旨味と調和を追求し、香り高いみかん果汁と、ゆず皮を使用して軽やかで爽やかな味わいに仕上げました。	
備考			備考		

