

はくれいしゅどう

ハクレイ酒造

京都
津市
宮

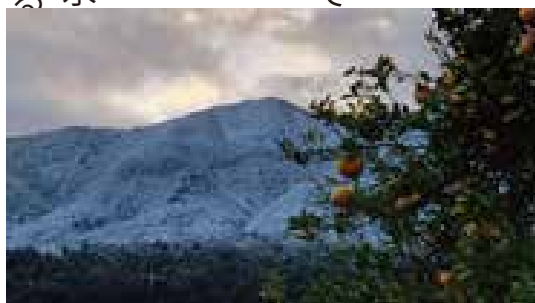
歴史、風土について

京都府宮津市丹後由良で1832年に創業し、江戸時代から続く酒蔵です。

ハクレイ酒造のある丹後由良は日本三景天橋立にも近く、眼前に日本海、後ろには大江山連峰由良ヶ岳と、海と山にはさまれた風光明媚な砂州に位置し、自然豊かな地元の素材を酒造りに活かしています。

常に地域に根差し、愛され、奉仕・貢献できるかを考え、「地域に必要とされる酒蔵」として「温故創新」を掲げ、米と水と人との調和を大切に酒造りを徹底しています。

看板銘柄として酒造の名前である「白嶺（はくれい）」と、もう一つの看板銘柄として「酒呑童子（しゅてんどうじ）」があります。「酒呑童子」は、大江山の鬼伝説に因み、その大江山連峰の湧き清水により酒を醸している



酒造りへの想い

米は、栽培からこだわっており、良いお米を使うことでお米を多く磨かなくても美味しいお酒を造ることが出来ます。

仕込水は、蔵の眼前の大江山連峰に属す丹後富士「由良ヶ岳」中腹に流れ出る不動の滝の水を使用。「不動山水（ふどうさんすい）」と名付けられ、超軟水の水质でありながら甘口酒、辛口酒とも自在に醸すことのできる不思議な水、この水の力が『白嶺』『酒呑童子』の原点となっています。こだわった材料で醸す酒は、伝統的な醸造方法で蔵人の手によって造られます。創業当時から受け継がれてきた醸造方法を継承し続けています。使用米はテロワールにこだわり、地元の京都府産を中心に使用しています。

仕込水は硬度11.9mg/Lの超軟水で、全国的にも珍しいとのこと。超軟水の効果で、辛口のお酒でも旨味を味わえ、しを感じず、なめらかで、いくらでも飲めるような綺麗なお酒になります。



杜氏 山本桂司



社員杜氏・6期目（但馬杜氏協会）
モットー…「和醸良酒」

入社以来一貫して酒造りに携わっている。昨年から杜氏として酒造りをおこなう。

和醸良酒をモットーに、超軟水の仕込み水と地元産の酒米をつかった辛口から甘口まで、地元で愛されるお酒を中心に、意欲的に創作した新酒も毎年発表しております

蔵元からのメッセージ

ハクレイ酒造には日本酒の「ビギナー」や「ライトユーザー」のお客様にも、本当の日本酒ファンの方にも楽しんで頂ける酒があります。

どんな場面や場所でも、だれに飲んで頂くかを考え、醸造することで、様々なお酒をラインナップしております。甘さと酸味を感じるお酒から、しっかりした大辛口や生酛系のお酒まで、お客様にもっとも適したお酒をお求めいただけます。

私たちは、これからもお客様の感性に合う、お客様の心を感じる蔵元へと成長して参りたいと常に考え行動していきます。



