

とよさわほんてん

豊澤本店

京都
京都市

歴史、風土について

当蔵の創業は慶応年間。江戸時代も終わろうとしていた頃、創業者豊澤儀助が九州より大阪に出てきてお酒の卸、小売業を営んだのが始まりです。しかし商いしていくうちにどうしても自らの手で心を込めて造ったおいしいお酒を皆さまに飲んでいただきたいと酒造りを始めました。当初は伏見をはじめ、灘、奈良、泉南尾崎、岡山県里庄等で造っておりましたが、現在はよりよい水が豊富にある伏見にて酒造りを行っております。



伏見は昔から「伏水」と書かれたほどに桃山丘陵から流れ出る良質の地下水に恵まれております。当蔵ではその中でも伏見七つ井の一つにあげられている「白菊水」を使用しております。この水はとても酒造りに適しており、仕込みの時にはいっさい手を加えず使っています。ふつっ、いっくらきれいな（人が飲むことの出来る）地下水でも酒造りに使うには脱イオン（鉄分などを取り除くため）したりするのですが当蔵の水はいっさい必要ありません。醸造研究所によると、このような水の出る井戸は全国でも1割程度なのだそうです。



酒造りへの想い

主要銘柄は 豊祝

この名前の由来は創業者の句「稲美のり 国も豊よ 祝ひ酒」からとっています。

古よりの技の本質を守りながらも創意工夫し、飲んでいただきたい全ての人が楽しくそして幸せな気持ちになつていただけるおいしいお酒を造っております。また、仕込みには伏見七つ井の一つとして知られる「白菊水」を湧き出たそのままの天然水を使用して、おり、すっきりした飲み心地に加えてしっかりとした味わいを持ち、京都の優しさが伝わってくるお酒を造っています。



杜氏について

当蔵では杜氏の高齢化に伴い社員杜氏制度をとっております。若い社員にも造りを経験してもらい、古よりの優れた技術を繋いでいきます。

蔵元からのメッセージ

伏見のお酒は仕込みに使う水が中硬水のせい、辛口に造っても綺麗な甘味を持ち、すっきりとした飲み心地にもかかわらずやわらかでやさしい飲み口になります。

辛さも甘さも持つておりますので辛口のお料理にも甘口のお料理にも合うお酒です。

特に当蔵では古よりの技の本質を守りながらも創意工夫し、飲んでいただきたいすべての皆様が楽しくそして幸せな気持ちになつていただけるおいしいお酒が出来るよう気持ちを込めながら造っております。

毎年二回ほど蔵開きをしておりますのでお時間が合えば是非ご参加ください。



