

にほんいずみしゅどう

日本泉酒造

岐阜
岐阜市

風土

美濃地方の西側の地方は「濃尾平野」のうびへいや」と呼ばれる、大きな平地が広がっています。夏は暑く、冬は山間部と比べると温暖な気候であることが特徴です。



岐阜県南部の美濃地域は濃尾平野に木曾三川（木曾川、長良川、揖斐川）が流れ、特に長良川中流域は「日本の名水百選」に選ばれるほど美しい清流です。このように、自然に恵まれている岐阜県は、古くから「飛騨の山、美濃の水」という意味で、「飛山濃水」の地と呼ばれてきました。美しい川はいつも豊富な水量をたたえ、とうとうとゆるやかな流れを見せています。

弊社がお酒造りに使用している井戸水は地下百メートルから汲み上げた長良川の地下水です。超軟水のためやわらかい味わいのお酒に仕上がります。



特徴

日本でも珍しく地下に酒蔵があり、温度が安定した地下の特性を生かし、さらに少容量のタンクで徹底した温度管理することによって一年を通して、蔵人しか口にできないスーパーフレッシュなお酒を提供しています（四季醸造）。低温で丁寧仕込んだのもろみを昔ながらの木槽でゆっくり贅沢にしぼるので雑味の少ないまろやかな上品なお酒を製造しています。創業から伝わる伝統的な技術と温度管理装置等の最新機器を融合させ「NOBU NAGAI」スピリットで新しいスタイルの酒造りにチャレンジしております。



製造責任者 専務取締役 武山孝広

大学卒業後、愛知県の酒類小売店に勤務経験を経て、家業である日本泉酒造に入社。国税庁醸造試験場で酒造りを学ぶ。さらに岐阜県酒造組合技術顧問の故中野浩氏を技術顧問に迎え、12年間日本酒造りの指導を受け、新たな日本酒造りに日々研鑽している。

酒造りへの想い

この時代、世を挙げて合理主義が跋扈（ばつこ）しています。そんな今だからこそ、日本泉は、細かいところまで気を配った麴作り、懷子を育むようにゆっくりと時をかけた「もろみ」管理、昔ながらのじわりと搾る木槽による上槽にこだわり、手間ひまを惜しまず、ハンドメイド・イズ・ベストの酒造りを続けています。

心をかけ、時間をかけ、手をかけて完成させた、日本泉の製品をどうぞ心ゆくまでお楽しみいただければうれしい限りです。



