

きくちしゅどう

菊池酒造

岡山
倉敷市

風土について

かつて千石船が行き交い備中玉島港町（現在の倉敷市玉島）として繁栄した港町の一角に位置する菊池酒造。晴れの国とも呼ばれる岡山県の中でも温暖な地域で、美観地区で有名な倉敷の西隣、江戸後期の面影の残る古い街並みが保存される仲買町に所在します。1878（明治

11年）創業。岡山県は水質の良い3本の一級河川、人気の酒米山田錦や雄町の産地（雄町米は全国収穫量の90%以上を占めています）、備中杜氏の地と三拍子そろっています。その水質の良さから菊池酒造のある高梁川流域には特に多数の蔵元が今なお酒造りに励んでいます。

この地に菊池の祖が移り住んだのは350年前の江戸中期。当時備中松山城主が玉島一帯を干拓し、北前船（千石船）の帰港地として整備した玉島港、歴史と浪漫ある地域です。



酒造りへの想い

数多い酒の中にあつて一段と輝く素晴らしい酒であるようにという願いから、酒銘を「燦然（さんぜん）」と名付けました。酒造りの期間中は、モーツァルトの音楽が流れる蔵の中で、酒米の王様「山田錦」や岡山の誇る酒米「雄町」、また「朝日」「アケボノ」といった酒造りに適した米を使い、優れた水質を誇る高梁川流域の水と、各品評会で常に高い評価を受ける備中杜氏の卓越した技をもって、品質本位をモットーに伝統を守った酒造り。この結果、国内外で数々の受賞歴を有し、出荷先は岡山県内外に及び海外輸出にも積極的に取り組んでいます。

また特定名称酒の売上比率が90%以上、純米酒以上の比較的高価な清酒の売上比率が高いことも特徴の一つ。さらに貯蔵設備の整備、サーマルタンク導入、火入れ装置の高度化等、品質を高めるための設備投資も積極的に行っています。



杜氏 菊池東（きくちとう）

弊社社長菊池東（きくちとう）は、”旨みがあつてキレの良い、一度飲んだら忘れられないような理想のお酒”を自らの手で実現したいと考え、1996年杜氏に就任。自らの手で洗米からしぼりまでの全工程においてきめ細やかな酒造りを行う。また、「岡山県自然栽培実行委員会」に副理事長として2010年より参画し、肥料・農薬・除草剤に頼らない自然栽培米を用いたお酒も醸す。



音楽人としての顔も持ち、1974年倉敷室内管弦楽団（現倉敷管弦楽団）を設立し、現在にわたり同楽団の常任指揮者・ヴァイオリン奏者として活躍。この経歴をいかし、酒造りの期間中は蔵内にモーツァルトの楽曲が流れている。

蔵元からのメッセージ

「伝統を育み、未来に伝えるこだわりの美酒づくり」をモットーに、国内外のお客様の食に寄り添う酒造りに励んでおります。大きな酒蔵ではございませんが、美味しいお酒をお届けできるように、常に酒造りの方法や設備を改善しつつ、お客様の「ご意見も参考にしながら、酒質向上につとめております。また、地元岡山県の特産米・雄町で醸したお酒は、幅のあるふくよかな旨味が特長で特にオススメしております。ぜひ「燦然」「奇跡のお酒」をお楽しみいただければ幸いです。



	岡山	菊池酒造	
	さんぜん とくべつじゅんまい おまち 燦然 特別純米 雄町		
	使用米/ 雄町		
	精米歩合/ 65%		ALC度/ 15.5
	酸度/ 1.6前後		日本酒度/ +2前後
	Dコード	28207	28208
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	1800ml / JAN		4900081030414
	720ml / JAN		4900081030506
	雄町米にこだわり、社長杜氏のきめ細やかな備中流の匠の酒造りの技を駆使し、雄町酒の特長である幅のあるまろやかな旨みに仕上げた、料理との相性抜群のお酒です。冷酒からぬる燗まで幅広く美味しくお楽しみ頂ける逸品です。		

備考	栃木、茨城、群馬、埼玉、東京、千葉、神奈川を除く		
----	--------------------------	--	--

	岡山	菊池酒造	
	さんぜん じゅんまいぎんじょう あさひ 燦然 純米吟醸 朝日		
	使用米/ 朝日		
	精米歩合/ 55%		ALC度/ 16～17
	酸度/ 1.3前後		日本酒度/ -1前後
	Dコード	28205	28206
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	1800ml / JAN		4900081000851
	720ml / JAN		4900081000868
	55%まで磨き上げた岡山特産米「朝日」を使用し、備中杜氏が丁寧に醸した純米吟醸酒です。朝日らしいすっきりとした旨みを冷酒または常温にてお楽しみ下さいませ。		

備考	栃木、茨城、群馬、埼玉、東京、千葉、神奈川を除く		
----	--------------------------	--	--

	岡山	菊池酒造	
	きむらしき きせきのおさけ じゅんまいおまち 木村式 奇跡のお酒 純米雄町		
	使用米/ 岡山県産自然栽培・雄町		
	精米歩合/ 70%		ALC度/ 15.5
	酸度/ 1.4前後		日本酒度/ +4前後
	Dコード	28216	28217
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	1800ml / JAN		4900081007300
	720ml / JAN		4900081007317
	「奇跡のりんご」で知られる木村秋則氏の提唱する自然栽培法によって、岡山県の特産酒米「雄町」を収穫。肥料・農薬・除草剤に頼らず自然の摂理の中でたくましく育ったこのお米を用い、蔵元杜氏がこだわり醸した辛口のお酒です。自然の恵みの雄町米のふくよかな、それでいてキレのよい旨みが特長の食中酒です。		

備考	栃木、茨城、群馬、埼玉、東京、千葉、神奈川を除く		
----	--------------------------	--	--

	岡山	菊池酒造	
	きむらしき きせきのおさけ じゅんまいぎんじょう おまち 木村式 奇跡のお酒 純米吟醸 雄町		
	使用米/ 岡山県産自然栽培・雄町		
	精米歩合/ 55%		ALC度/ 15～15.9
	酸度/ 1.5前後		日本酒度/ -1前後
	Dコード	28213	28214
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	1800ml / JAN		4900081000523
	720ml / JAN		4900081000530
	「奇跡のりんご」の木村氏の提唱する、農薬、肥料を使用しない自然栽培によって収穫されたお米で醸した自然の恵みのお酒です。本酒は、岡山の誇る酒米「雄町米」の自然栽培米を栽培委託し、55%まで磨いたこのお米を利用し醸した、芳醇な香りと、雄町のふくよかな旨みがのった純米吟醸酒です。		

備考	栃木、茨城、群馬、埼玉、東京、千葉、神奈川を除く		
----	--------------------------	--	--

