河武醸造

かわぶじょうぞう

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した。

杜氏　山口順也

考古学を学び発掘調査の仕事をしていた異色の経歴の中 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？」と声が掛かり、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、弊社に来ていた岩手南部流杜氏の中で学び、現在は、製造責任者＝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て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、醪の声に耳を澄ます。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
しき めろう じゅんまい 式 MELLOW 純米	
使用米/ 弓形穂	
精米歩合/ 65%	ALC度/ 15
酸度/ -	日本酒度/ -
Dコード	29404
容量/入数	720ml / 12
720ml /JAN	4985820001627

柔らかく丸いリズムを刻む様に心地よい飲み心地。香りは花の様で品があり繊細さも併せ持っています。程よい余韻を感じさせつつフィニッシュはシャープ。

備考	

三重	河武醸造
しき すいーと じゅんまいぎんじょう 式 SWEET 純米吟醸	
使用米/ 弓形穂	
精米歩合/ 60%	ALC度/ 15
酸度/ -	日本酒度/ -
Dコード	29406
容量/入数	720ml / 12
720ml /JAN	4985820001726

含むと生クリームやモッツァレラチーズのような乳製品の香り。後からイチゴなどの酸味のある果実の香りが広がる。非常に甘く個性的な味わい。

備考	