

たけだしゅぞうてん

竹田酒造店

新潟
上越市

歴史、風土について

酒造りへの想い

竹田酒造店がある上越市大潟区は、海岸線のほど近くにありす。蔵が建っているのは砂丘の上。その砂丘の中を、何年も何年もかけて濾過された水で醸す酒は、米の甘い香り、ふくよかな味わいを蓄えます。この酒を守るため、大事にしている信念があります。それは、「手を抜かない」と。一つ一つの作業を丁寧に進めることが基本となり、常に自分の目で見て、体全体で感じて、酒と向き合ってきました。代表商品である「潟舟(かたふね)」は幕末頃の創業の頃よりの名で、砂丘に点在する「潟」と「上小舟津(かみこふなづ)」(漁舟の船着場)の「舟」に由来します。製造石高500石以下と若干少ない「潟舟」ですが、この長年の時間の中で酒好きに愛される確かな技術が培われました。



かたふねは、お米に「越淡麗、こしいぶき、山田錦」を用い、敷地内の地下水を利用。この地で酒造りをはじめてから使用している地下水ですが、酒造りをする上ではやや硬度が高めで実は扱いにくいという難点があります。しかしこの水だからこそ、かたふねの特長であるコクとキレが生まれるのです。また、もろみを低温で丁寧仕込むことにより、酒に旨味が増し、五味が調和していききます。また、瓶に詰めた酒をお湯に漬けて1本ずつゆっくり湯煎(瓶燻火入れ)します。低温で貯蔵することで、じっくりと熟成が進み、甘みや旨みが増していききます。すべてを機械に任せられることももちろんできませんが、自然を相手に造られる酒は、豊かな経験が必要とされます。

「おいしいお酒だね」というお客様の喜ぶ顔を思い浮かべながら、「かたふね」らしさを追求していきます。



蔵元からのメッセージ

新潟の酒は「水のような淡麗辛口」のイメージが強く、そのような需要が高いのも事実ですが、当蔵では決して淡麗辛口酒は造らず、また、原点にこだわり、米の特性をより引き出すため、一反につき八俵以上作らないよう農家と契約し、味を追求し続けています。

「潟舟」はコクと丸みがあり五味の調和した旨口酒。本当の日本酒を味わっていただきたいと思えます。

世界に認められた、その美味しい味わいをぜひご堪能ください。



