くぼほんけしゅぞう
久保本家酒造
奈良 宇陀市

歴史、風土について



久保本家酒造のある大宇陀は『万葉集』の歌人にも愛された風光明媚なところとしても知られております。

―東（ひむがし）の野に かぎろひの立つ見えて 返り見すれば 月かたぶきぬ―

ここは飛鳥の都からも近く、『古事記』や『日本書紀』の神話にも登場する日本発祥の地であります。また中世には織田信長の子孫が所領する城下町でもありました。その後近世の頃にも熊野古道や伊勢街道につながる宿場町として人や物が行き交いとても賑わっておりました。

このころ初代久保勘兵衛が吉野の奥山より出でて、江戸元禄時代に現在の場所で酒造りを始めました。大宇陀という当時の先進の地で一旗揚げてやろうという志があったのだと思います。それ以来久保家は300年余り酒造を続けてまいりました。

酒造りへの想い

―自然の営みに委ね、じっくりと待つ。



私たちが目指すのは、一杯で感動させる派手なお酒ではなく、二杯、三杯と飲み進めるほどに身体に馴染み、心からリラックスできるお酒。伝統の技と、悠久の時間が育む、唯一無二の味わいをお届けします。

私たちの酒造りの根幹にあるのは、江戸時代から続く「生酛造り」です。余計な手は加えず、蔵に宿る乳酸菌や酵母の力をじっくりと待ちます。自然の淘汰を生き抜いた強靭な酵母が醸す酒は、力強い骨格と、奥深い生命力に満ちた旨味を蓄えます。

―角が取れ、円熟味を増す。
時間を味方につけた旨口。

新酒の段階では尖っていた酸や旨味が、蔵の中で歳月を重ねることに、驚くほどまろやかで奥深い味わいへと変化します。「時を醸す」という言葉の通り、私たちは日本酒が持つ「熟成の可能性」を信じ、最も飲み頃を迎えるその時まで、大切に寝かせてから世に送り出しています。

杜氏 加藤克則（南部杜氏）

酒造りは掃除から始まります。お客様の口に入るものを造っているのだから、手を抜かずに掃除をやってほしいと言うと、蔵人たちは言われたこと以上のことをやってくれます。指示された以上のことができなければ、まっとうな生酛純米酒はできないと考えて酒造りを行っています。

米洗い・蒸し・麹・酒母（しゅぼ）・醪（もろみ）それぞれの操作、作業があり、ある意味完成されています。生酛造りの作業の一つ一つの道理を理解してこそ、新しい技術である速醸を、難なく行うことができるものと考えています。麹の出来が不十分で、イラ湧きしたような薄っ辛い酒は、本来の辛口ではないと思います。麹を栗香を超えるまで造りこみ、その強い酵素力により糖化された糖を、余すところなく発酵させること。雑味が全く感じられなくなるまで発酵した醪こそが、ちゃんとした辛口だと自分は考えます。



蔵元からのメッセージ



奈良県宇陀市大宇陀　今この歴史ある風土の下で酒を造ることはとても夢のある仕事と感じています。こんな酒造りにたずさわるにはプロとしての妥協のない姿勢が常に求められます。酒造りの技術を磨き蔵人としての道を極めていく中で、人格がつくられ成長していくことを目指しております。それがひいては地元の町づくりにもつながり、さらにはお酒を飲む方々にも物心両面における豊かさを感じていただければと願っております。

「初霞」は赤身の魚や肉、野菜の煮物やおひたし、揚げ物まで普段の料理によく合うと思います。あまり自己主張しないお酒です。割水燗にして、食中酒として飲むのが一番落ち着く飲み方です。

どうか四季折々の肴と合わせて私どものお酒を心ゆくまでご堪能くださいませ。まずは一献。

蔵元　久保順平



奈良	久保本家酒造		
はつがすみ にごりさけ こめだく 初霞 にごり酒 米濁			
使用米/ 麹/五百万石、掛/日本晴			
精米歩合/ 65%		ALC度/ 15	
酸度/ 2.1		日本酒度/ +12	
Dコード	25545		25546
容量/入数	1800ml / 6		720ml / 12
1800ml /JAN	4531506181116		
720ml /JAN	4531506181130		

完全発酵を目指して造ったスッキリとした辛口のにごり酒です。しっかりボディの酒質でありながら、酸が全体を引き締めている感じです。ひやでさっぱりとした味わいとなり、お燗していただくとお料理との相性が抜群になります。翌日の目覚めが爽やかなことうけあいです。氷＋レモン炭酸で割っても美味。

備考	



奈良	久保本家酒造		
はつがすみ じゅんまいいちび 初霞 純米一火			
使用米/ 麹/五百万石、掛/日本晴			
精米歩合/ 65%		ALC度/ 15	
酸度/ 2		日本酒度/ +13	
Dコード	25543		25544
容量/入数	1800ml / 6		720ml / 12
1800ml /JAN	4531506281113		
720ml /JAN	4531506281137		

しぼりたてを火入れした生貯蔵酒タイプです。抜栓したては、切れ味のよさとすっきりとした爽快感のある辛口で、軽快に飲んでいただけます。抜栓後数日で、熟成による旨味とジューシーな酸が拡がり、徐々にコクがでてきます。

備考	



奈良	久保本家酒造		
はつがすみ とくべつじゅんまい 初霞 特別純米			
使用米/ 麹/五百万石、掛/日本晴			
精米歩合/ 60%		ALC度/ 15	
酸度/ 1.9		日本酒度/ +10	
Dコード	25541		25542
容量/入数	1800ml / 6		720ml / 12
1800ml /JAN	4531506121013		
720ml /JAN	4531506121037		

特別純米ならではの豊かな米の旨味と、一度火入れによるフレッシュな飲み心地が楽しめる、すっきりとした爽快な辛口です。旨味を感じるフルーティーな酸味と、しっかり発酵させた旨切れボディを堪能してください。

備考	



奈良	久保本家酒造		
はつがすみ きもとじゅんまい 初霞 生酛純米			
使用米/ 麹/山田錦、掛/日本晴			
精米歩合/ 65%		ALC度/ 15	
酸度/ 2.3		日本酒度/ +15	
Dコード	25547		25548
容量/入数	1800ml / 6		720ml / 12
1800ml /JAN	4531506131012		
720ml /JAN	4531506131036		

江戸時代にルーツを持つ伝統的手法生酛造りによる辛口の長期熟成酒です。日本酒も長らく熟成させると甘辛渋苦酸など五味を超越した個性豊かな独特の深い味わいとなります。お酒自体が黄金色となりオリが生じることがありますが、これは自然な営みによるもので、品質には全く問題はありません。まずは一献。

備考	

