とよくにしゅぞう 豊國酒造

福島 会津坂下町

歴史、風土について



文久2年（1862年）創業。福島県会津坂下町で、160年以上にわたり酒造りを続けています。会津坂下町は、周囲を山々に囲まれた会津盆地の西部に位置し、豊かな自然に恵まれている土地です。夏は日照に恵まれ、冬は雪に覆われる厳しい寒さになるなど、四季の変化がはっきりとしています。昼夜の寒暖差が生まれる盆地特有の気候と、会津の豊かな自然、清らかな水に恵まれたこの土地は、米どころとしても知られています。私たちは、この会津の風土を酒に映し、ここでしか生まれない味わいを大切にしてきました。受け継いできた技術と伝統を守りながらも、時代に合わせて酒造りを進化させ、会津から全国へ、豊國の三魅力を届けていきます。



酒造りへの想い



私たちが酒造りで大切にしているのは、「凡事徹底」です。道具をきれいに洗う。麹を丁寧に扱う。温度や醪の状態を細かく観察する。仕込みが終われば、使った場所や道具をきちんと整える。一見すると当たり前に思えることこそ、酒の品質を左右すると考えています。特別なことをする前に、まず当たり前のことを徹底する。その積み重ねが、豊國の酒を支えています。また「現状維持は退化、日々成長」をモットーに、先人から受け継いだ技術を大切にしながら、現代の醸造技術や新たな知見も取り入れ、より良い酒を目指して日々改善を重ねています。当たり前を徹底し、その先にあるさらなる美味しさを追求する。それが私たちの酒造りです。



杜氏



6代目となる髙久功嗣（38歳）が、酒造りの現場で指揮を執っています。父から受け継いだ酒造りの技術と考え方を大切にしながら、現代の知見や新しい醸造技術を積極的に取り入れ、日々の酒造りに向き合っています。米や麹、酵母の状態を細かく見極め、その年の気候や原料に合わせて仕込みを調整する。受け継いだ技術をそのまま再現するのではなく、そこに新たな技術と自分自身の経験を重ねることで、より良い酒を目指しています。

蔵元からのメッセージ

福島県会津坂下町という小さな町で、私たちは日々酒を造っています。会津の米や水、気候、そして受け継いできた技術を大切にしながら、「もっと良い酒を造るにはどうすればいいか」を考え、一つひとつの仕込みに向き合っています。豊國が、皆さまの食卓に自然と寄り添い、「また飲みたい」と思っていただける一本になれば嬉しく思います。会津から全国へ。これからも日々成長しながら、豊國らしい酒をお届けしていきます。





福島	豊國酒造	
とよくに じゅんまいしゅ 豊國 純米酒		
使用米/ 非公開		
精米歩合/ 70%	ALC度/ 16	
酸度/ 1.5	日本酒度/ +4	
Dコード	26461	26462
容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
1800ml /JAN	4942277621808	
720ml /JAN	4942277020724	

福島県産米を使用した通年販売の純米酒。香りは穏やかだがバナナやメロンの香りを感じさせる。米の旨みがしっかりとしていて芳醇な味わい。後味は切れ味がありスッキリとした口当たり。

備考



福島	豊國酒造	
とよくに じゅんまいぎんじょう 豊國 純米吟醸		
使用米/ 夢の香		
精米歩合/ 55%	ALC度/ 16	
酸度/ 1.4	日本酒度/ ±0	
Dコード	26463	26464
容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
1800ml /JAN	4942277014501	
720ml /JAN	4942277014518	

福島県産夢の香を使用した純米吟醸。華やかな吟醸香を感じ、芳醇な旨みがあるが全体的に瑞々しくスッキリとした味わい。

備考