

鳥取県 千代むすび酒造株式会社

<http://www.chiyomusubi.co.jp/>



創業年度 慶応元年 1865年

創業由来

創業の精神

昼間の厳しい労働、つらい仕事が終わりと、人々の身体に、心に、安らぎ、ひとやすみ、娯楽、楽しみを与え、一日の疲れを癒し、明日の活力を得るために、千代に八千代に人と人の会話の促進、永遠の絆、幸せを結ぶお祝いのお酒として、千代むすびと名付け、日本酒造りを創業しました。

春から夏、秋と農家の方は、種子の植え付け、苗代、田植え、草取り、害虫駆除、稲刈り、粃取りなど、秋収穫されたお米には、農家の皆さまの汗、熱い念いがあります。この熱い念いのこもったお米を宇宙から与えられた微生物の恩恵で発酵させ、安心安全な日本酒を造り、人々に健康を与え、一年中、人々が生活するための、エネルギーの源になると考えました。

豊作の年もあれば、凶作の年もあり、豊作の年に、余ったお米を日本酒に変え、凶作の時に保存食として備えることが世の中の人々のお役に立つと思い、そして、何よりも地域の農業の振興を担うことが一番でした。



千代むすび酒造 3代目 岡空林太郎



昭和20年 玉栄丸爆発事故



昭和20年 大正町・岡空酒造の被害



昭和21年頃 玉栄丸爆発事故から立て直した本店オープン時



昭和21年頃 千代むすびの広告のついたバスと市電



創業当時の銘柄は「やまと魂」「岡正宗」でしたが、祖父林太郎が大阪の博覧会で「千代むすび」と言う人形を見て、これからは人に優しい、お祝いの銘柄がいいということで、昭和の初期に銘柄を変更しています。

昭和20年4月の玉栄丸の爆発で、社屋が全て倒壊、全滅し、再建のために、堅実で、身の丈に合った商売を基本に、地域に愛される蔵元になる一念で日本酒造りを致しました。

蔵のポリシー

* 経営理念

「みんなの幸せ、自然の恵みを、美味しく、楽しく、幸せづくり」

*** 社是** 顧客満足のために、私たちは次の約束を実践します

1. 美味しいお酒を造ります。
2. お得意様に利益をもたらす商品を創ります。
3. 適正価格での販売のための改善、企業努力は惜しみません。
4. お得意様のご要望に常に耳を傾け、共に歩みます。
5. 地元の農産物を活用し、安心、安全を約束致します。



千代むすび酒造 4代目 岡空昇



昭和30年頃
千代むすび直売店 米子支店の永井酒販



昭和30年頃 司葉子さん出演のTVCM



昭和30年頃 米子駅前大通り



昭和30年頃 千代むすび社内



***社訓** 私たちはいつも次の心構えを持っています

1. 積極性
人が嫌がる困難な仕事を自ら進んで、指示された仕事のみでなく、新しい発想で、挑戦する開拓者精神を持ち行動すること。
2. 責任感
自分の仕事、業務を、人が見ていなくても手を抜かずスピード感を持ってやり抜き、仕事優先する責任感を持つこと。
3. 感謝心
感謝は、人間の生命力の源泉です。今、自分があるのは周りの人々のお蔭様であるという心を持ち、義理人情を大切にすること。
4. 規律性
公序良俗、常識を持ち、上司の指示、業務上の規則を守ること。
5. 人間性
明るく、元気で、周りに幸せの空気を発散して、良い社風を創り、他と協力して業務を推進すること。

特色

千代むすびの酒質

「ほのかな香り」と「ふくよかな味」「飲み後すっきり」の「冷や」でも「燗」でも美味しい「濃醇辛口」の酒質を目指しています。



FSSC 22000 平成26年に国際食品安全マネジメントシステム取得して、国内は基より、海外にも食品安全システムを確約。



原料米は、地元の鳥取県産を99%使用して、全てのお米の生産者の顔、場所、環境が分かり、年に2回田植え前と収穫後に生産者を全員集めて、打ち合わせをして少しでも美味しいお米作りの研修を重ねて、日本酒版テロワールを目指しています。



千代むすびの主力の酒造好適米「強力」の簡単な説明

鳥取県の酒造好適米「強力」は、人間が手を加えていない純粋なオリジナルな酒米です。酒質としては、ほのかな香り、コクのある味わいで、飲み後すっきりが特徴です。丈が高く倒伏しやすく、硬いお米ですが、線状の心白を持ち、高精米が可能で、中心まで吸水し、高級な日本酒が出来る外硬内軟の蒸し米が可能です。

1945年以降強力 of 栽培は途絶えていたが、1990年に復活栽培をしました。現在、種子は、「強力を育む会」で管理し、鳥取県のみ栽培し、県外への持ち出しは、禁止して個性・純潔を守っています。



千代むすびの造りの特徴としましては、仕込みの白米総量を大吟醸は600kg,純米吟醸は800kg,純米は1000kgが基準で、洗米、限定吸水、蒸し、麴造り、醗管理など、最新の機械も導入して、手の込んだ、丁寧な造りをしています。純米吟醸、純米大吟醸は、全て「無濾過」で一回火入れの「瓶燻急冷」をしています。



氷で瓶燻急冷

境港市は、魚と妖怪の街が特徴で、「鬼太郎シリーズの日本酒、焼酎、
「蟹に合う酒」「鮪に合う酒」も好評発売中です。



社長からのメッセージ

私は、事ある機会にお酒、醤油、味噌、食酢、漬け物、チーズ、鰹節など発酵食品を推奨していますが、この中でも、麴菌、酵母と2種類の微生物を活用している点と、心の癒し効果が絶大な点から、日本酒は発酵食品の代表です。麴菌と酵母の力によるアルコールの生産が日本酒発酵の主の目的ですが、その他に栄養素の高い有機酸、アミノ酸、核酸関連物、ビタミン等々人間に有意義な自然物質をもろみの中で無限に生産しています。人は、決して人のみでは、生きては行けなく、自然の偉大さの中に包み込まれて生きています。世界中の人が、日本酒を飲んで、会話が弾み、和気藹藹と楽しく、愉快地健康で長生きして頂きたいと心から思っています。その為にも、日本全国に美味しい日本酒・純米酒を普及させる事は、勿論ですが、世界中に日本酒・純米酒を広めて行く所存です。

受賞歴 (直近2年間)

2016年 全国新酒鑑評会 金賞2017年 インターナショナル サケ チャレンジ 大吟醸の部 最優秀賞の中でのトップのトロフィー
2017年 広島局 鑑評会 純米酒の部 優等賞
2017年 広島局 鑑評会 燗酒の部 優等賞
2018年 ロンドン酒チャレンジ 大吟醸袋取りしずく酒 トップのプラチナ賞

合う料理や食材のご紹介

* 「千代むすび 大吟醸 しずく酒」

ワイングラスで冷やして8℃～10℃

合う料理：青柚子を添えた初夏の爽やかな料理、フグ、
ヒラメの薄造り真鯛の刺身、烏賊の刺身、海老の天ぷら、
松茸の土瓶蒸しタラのちり蒸し、タラの雪見鍋、酢タコ、
カニ酢、生ハムメロン、クラゲの和えもの、フレッシュチーズ

* 「千代むすび 純米吟醸 強力」

ワイングラスで冷やして8℃～10℃・熱燗で50℃

合う料理：ブリ、真鯛の塩焼き、烏賊の黄金焼き、
サワラの西京焼ワカサギの南蛮漬け、アナゴの天ぷら、
牛肉しゃぶしゃぶゴマだれ、寄せ鍋、ちゃんこ鍋、カラスミ、
春雨サラダ、上海蟹の姿蒸し、酢豚、焼きそば、
セミハードチーズ、チェダーチーズ、

* 「千代むすび 無濾過純米吟醸 強力 生」

ワイングラスで冷やして8℃～10℃

合う料理：カツオの叩き、サバの塩焼き、豚の角煮、
メバルの煮付けアジフライ、鴨鍋、カキの土手鍋、あん肝ポン酢、
タラコ、明太子バーニャカウダ、牛肉のカルパッチョ、北京ダック、
ニラレバ炒め、ハードチーズ、ウォッシュチーズ、

* 「千代むすび 特別純米」

ワイングラスで冷やして12℃～15℃・ぬる燗で40℃

合う料理：まぐろの大トロ、中トロ、サーモン、甘えびの刺身、
風呂吹き大根柚子味噌、アワビの蒸し煮、海老フライ、
茶わん蒸し、若鶏の唐揚げ、粕汁、白和え、イクラの醤油漬け、
カニ玉、烏賊の塩辛、カツオの酒盗、野菜炒め、
シェーブルチーズ、

* 「千代むすび 純米吟醸辛口 涼」

ワイングラスで冷やして8℃～10℃・ぬる燗から熱燗 40℃～50℃

合う料理：アユの塩焼き、若竹煮、マグロの握り寿司、
真鯛の握り寿司、ヒラメの昆布締め握り寿司、
ホタテ貝の握り寿司、ハマグリの酒蒸し、フグのちり鍋、
鶏の水炊き、すき焼き、イワシのマリネ、冷奴、
フレッシュチーズ、

* 「千代むすび SORAH」

シャンパングラスで冷やして8℃～10℃

合う料理：スモークサーモン、フォアグラのテリーヌ、サーモンのタルタル風、キャビア、エスカルゴブルギニョン、ピータン、棒棒鶏チャーシュー、焼き餃子、ブイヤベース、海老のチリソース炒め、合鴨のロースト、ローストビーフ、牛サーロインステーキ、生ガキレモン、鰻の蒲焼、サワラの南蛮焼き、牛肉の時雨煮、フレッシュチーズ、ホワイトチーズ、ブルーチーズ、

* 「千代むすび 目玉おやじ カップ」

カップでそのまま冷やして8℃～10℃

合う料理：ブリ、真鯛の塩焼き、烏賊の黄金焼き、サワラの西京焼き、ワカサギの南蛮漬け、アナゴの天ぷら、牛肉しゃぶしゃぶゴマだれ、寄せ鍋、ちゃんこ鍋、カラスミ、春雨サラダ、上海蟹の姿蒸し、酢豚味噌ラーメン、

* 「千代むすび 鬼太郎 カップ」

カップでそのまま冷やして8℃～10℃

合う料理：サザエのつぼ焼き、出汁巻玉子、ナスの揚げ出し、玉子の握り寿司、牛肉しゃぶしゃぶポン酢、とんかつ、舌平目のムニエル、パエリア、タルタルステーキ、ハンバーグ、醤油ラーメン

* 「千代むすび ねずみ男 カップ」

カップでそのまま冷やして8℃～10℃

合う料理：アユの塩焼き、若竹煮、マグロの握り寿司、真鯛の握り寿司、ヒラメの昆布締め握り寿司、ホタテ貝の握り寿司、ハマグリの酒蒸し、フグのちり鍋、鶏の水炊き、すき焼き、イワシのマリネ、冷奴、塩ラーメン

* 「鬼の舌振り 本醸造」

冷やして6℃～8℃・燗酒40℃～50℃

合う料理：おでん（熱燗で）、湯豆腐（燗酒で）、もずく酢、ナマコ酢、ほうれん草のお浸し、お刺身各種、揚げ出し豆腐、

* 「本格いも焼酎 浜の芋太」

ロック、常温のストレート、水割り、お湯割りで

合う料理

濃い味付けの煮物、かぼちゃを甘辛く煮たもの、おこのみやき
キャビアなどの高級魚卵、さつまいもの天ぷら
キビナゴの酢みそあえ、甘さの強いさつま揚げ
黒豚のしゃぶしゃぶなども、甘みのあるゴマだれをつけて
麻婆豆腐やエビチリ、餃子、酢豚