岡山県 御前酒蔵元株式会社辻本店



創業年度 1804年(文化元年)

創業由来

文化元年(1804年)、現在地に酒造業を創業。当時は美作勝山藩御用達の献上酒として「御膳酒」の銘(現在の銘柄の由来)を受け、一般には「萬悦」の銘柄で親しまれていた。又、当蔵元は古来「うまさけの国」と言われたこの「美作(みまさか)」の地(岡山県北の旧国名)で、寒冷な気候、良質の酒米と水という、酒造りの好条件に恵まれた環境にある。

蔵のポリシー

岡山県産米100%、そして蔵の近くを流れる一級河川「旭川」の地下伏流水で醸す。お米は特に県産の雄町米に最もこだわり、使用割合は全体の70%に及ぶ。

雄町米で3つのカテゴリーのお酒を醸す。

- ・MODERN ~雄町による現代的アプローチ~
- ・TRADITIONAL ~雄町による伝統的アプローチ~
- ・PROGRESSIVE ~雄町による挑戦と研鑽~



特色

当蔵独自の「菩提酛」

日本酒の「もろみ」で健全な発酵をさせるためには、多量の「乳酸」によって雑菌の繁殖を防止するとともに、数多くの優良な酵母を働かせなければなりません。その目的を達成するため、「乳酸」と「優良酵母」を大量に含んだ「酒母」をもろみを仕込む前に造ります。「菩提酛」は別名「水酛」とも呼ばれ、「酛」の仕込み水に乳酸菌を沸かせたものを用います。具体的には、仕込み水に生米と炊いたご飯を入れて酸性にしたものを「そやし水」と呼び、これを「酛」の仕込み水として使用します。

従来の「菩提酛」の製法をベースに先代杜氏、原田 巧が試行錯誤を繰り返して御前酒の蔵に適した製法として生み出した新しい「菩提酛」。少量の米麹を水に浸け、乳酸菌を繁殖させ「そやし水」を作ります。乳酸が大量に生成された頃に一度、加熱殺菌し安全性を高めてから仕込水として使います。

「菩提酛」で醸したお酒の特徴として乳酸由来のヨーグルトっぽいニュアンスや爽やかな酸が特徴です。







蔵元のある岡山県北の勝山という町は、かつての城下町として歴史情緒溢れる町並みが今での残っており、岡山県では初めて町並み保存地区に指定されました。蔵元では以前の貯蔵庫を改装し、蔵元レストラン・カフェ・ショップで構成されるNISHIKURAがあり、多くの観光客で賑わっております。





社長からのメッセージ

私の姉である辻麻衣子が2007年より杜氏を務めており、 姉弟のコンビで酒造りを行っております。岡山の蔵元だ からこそ出せる味、御前酒だからこそ表現出来る酒、そ れは地元岡山が誇る最高の原料である「雄町米」、そし て蔵元独自の製法である「菩提酛」で表現されます。こ の二つのアイデンティティは古来より伝わるものであり、 今までの歴史・文化にリスペクトしながら、今の日本酒 を表現していきたいと考えます。



紹介動画

https://www.youtube.com/watch?v=-oREKJ7hu5k

https://qualityokayama.jp/interview01.html



受賞歴

御前酒 純米 美作

- ·広島国税局清酒鑑評会 優等賞受賞
- ・雄町サミット 優等賞受賞
- ・全国燗酒コンテスト 優等賞受賞

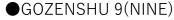
御前酒 菩提酛にごり酒 火入れ

・ワイングラスで美味しい日本酒アワード 金賞受賞

GOZENSHU 9(NINE)レギュラーボトル

・ I W C 2 0 1 6 ブロンズメダル







●菩提酛にごり酒 火入れ

御前酒 純米 美作 冷から燗まで幅広い温度帯で楽しめる食中酒です。 焼き鳥、水炊き、魚の煮つけ、鯖寿司 御前酒 菩提酛にごり酒 火入れ 基本は冷たくして飲むのが美味しいですが、38度くらいのぬる燗もおススメです。 タイ料理、メキシコ料理等のスパイシーなお料理や、ブルーチーズにも負けないお酒です。

GOZENSHU 9(NINE)レギュラーボトル

冷から燗までいけます。コンテやミモレット等のハードタイプのチーズや、マグロのタルタルや、 カルフォルニアロール、マヨネーズやバターを使ったお料理と◎

こちらの蔵元のお酒の詳細につきましては、JCTO JAPANまでお問い合わせください

〒143-0023 東京都大田区山王1丁目42番3号 トーホービル304号 TEL: 03-6429-7099 FAX: 03-6429-7109

Mail: info@jcto-japan.co.jp