

福井県 株式会社南部酒造場

<https://www.hanagaki.co.jp/>



創業年度

創業：享保18年（1733年）

創釀：明治34年（1901年）

創業由来

享保18年（1733年）初代七右衛門が創業した当時は「茶の木屋」という屋号で、大野藩御用達の金物屋でした。1901年、6代目の悌蔵が酒造りを始め、銘柄「花垣」が始まりました。7代目の修三は全国各地の名醸地を訪ねて酒造技術の習得に務め、品評会で高成績を残し、昭和8年には献上酒に選ばれました。その後8代目・忠生が戦時中の苦難を乗り越えて酒造りを継続し、さらに発展させました。

現当主である9代目・隆保は、伝統や手作りを重んじた酒造りを重視し、なお且つ酒造りにおける可能性を追求しております。

平成29年10月、「株式会社南部酒造場」に商号変更しました。

蔵のポリシー

手造りに徹して目の届く量を丁寧に醸し、より高品位の酒を世に送り出すこと。



南部酒造場は1990年から、良質の酒米作りに熱心な地元篤農家とともに健康な稲作りを目指し、自然農法による酒米作りを始めました。2003年に政府登録認定機関「JONA」（日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会）の「有機農産物加工酒類」の認証を取得し、有機五百万石を100%使用した酒を商品化し、販売しております。

近年は、農作物や農作業の安全性を示す農業生産工程管理（GAP）認証を取得した個人農家さんの酒米を使用して酒造りをするなど、できるだけ安全・安心な酒を提供できるよう努めております。

また、幻の酒米と言われている「亀の尾」を復活栽培させることにも成功し、大野産亀の尾を100%使用したお酒の商品化、販売も継続しております。

他にも、長期熟成貯蔵したお酒（「古酒」）、仕込み水の代わりに「酒」で仕込んだ「貴醸酒」、純米大吟醸酒を「オーク樽」で1年間熟成させるなど、多様な造りを現在まで継続しております。



七間清水

特色

- ・環境庁選定の名水百選に選ばれた名水を仕込み水として使用しています。
- ・400年余りの歴史を持つ「七間朝市」が、春分の日から12月末まで、毎日蔵の前に立っています。
- ・南部酒造場の酒蔵5棟は、すべて国の「登録有形文化財」に指定されております。

●花垣・南部酒造場／会社案内VP

https://www.youtube.com/watch?v=-l_TwQwwYjk&t=11s

●花垣動画劇場 「水・米・人 うまし酒ができるまで」

<https://www.youtube.com/watch?v=5GllmHHdMzA>

●福井県大野市【南部酒造場（花垣）】 by いいね！日本酒

<https://www.youtube.com/watch?v=b9Axvwi6Or4>

●20110429 越前大野 花垣・南部酒造 日置杜氏

<https://www.youtube.com/watch?v=290RTC-9arE>

●20160507 日置杜氏×の挨拶@南部酒造お酒の勉強会

<https://www.youtube.com/watch?v=xgN43N0uhcw>

社長からのメッセージ

私たちは、日本酒の伝統技術と文化を継承し、本物の旨い酒を造り続けたいと考えています。機械が酒を造るのではなくて、人が酒を醸します。だから、手を掛け、丹念に、愛情を込めて取り組むのです。

花垣は、お客様のおいしい笑顔のために、心に響く「安らぎの酒」を造り続けます。



●純米



●純米吟醸



●生もと純米



●うすにごり

合う料理や食材のご紹介

純米…コクのある料理、すき焼き、酢豚など

純米吟醸…平目の昆布締め、帆立貝のワイン蒸しなど

生もと純米…肉じゃがなどの料理と好相性

純米大吟醸うすにごり…淡白な海鮮類、川魚料理等



【花垣商品別受賞歴】								
商品名	賞名	ワイングラスでおいしい 日本酒アワード	燗酒コンテスト	全米日本酒飲評会	ロンドン酒チャレンジ	モンドセレクション	インターナショナル ワインチャレンジ	インターナショナル サケチャレンジ
純米にごり		【2012】【2018】金賞	【2013】最高金賞、 【2018】金賞					
微発泡にごり生原酒 shushushu		【2016】金賞、【2017】 最高金賞					【2018】Gold	【2014】Gold、【2016】 Silver
冬のしぼりたて		【2016】金賞						
究極の花垣				【2013】Gold,Silver、 【2016】【2017】Gold	【2013】【2014】 【2016】Gold		【2014】【2016】 Silver、【2017】 Commended	
特撰大吟醸				【2015】Silver		【2014】Gold		
贅乃極 七右衛門					【2013】【2014】Gold、 【2016】Silver			
オーク樽 純米大吟醸					【2013】Bronze			
山田錦 純米大吟醸 (輸出用)					【2016】Silver			
純米吟醸					【2018】Gold			
純米					【2018】Silver			
貴醸年譜7年							【2014】【2016】 Commended	
調熟純米古酒							【2017】Silver、 【2018】Gold	
純米大吟醸 七右衛 門								【2014】Gold
生もと純米								【2014】【2016】Silver

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