



創業年度 1866年

創業由来

近郷の農家の子が肥料商に勤め認められて暖簾分けにより肥料を商い、その子が近所の蔵を引き継ぎ酒造家となりました。職人の街で暮らしの中で親しみのもたれる銘酒を目指しています。

蔵のポリシー

純米酒（純米吟醸、純米大吟醸を含む）が98%と、旨味とまろやかさがあり体にも優しい純米醸造を基本にしています。蔵元自ら各産地の農家を廻り最高の酒米を安定確保できる関係づくりに努めています。

特色

自社で精米することにこだわりがあり90%が蔵に併設された精米場で磨かれます。速醸が中心です。

社長からのメッセージ

地域重視の姿勢や酒文化の発信を大切にしつつも、全国あるいは世界で認められる水準の最高度の品質を目指す、常に高い理想に向かって進んでいます。

そのためには全員の意識や行動を研ぎ澄ます必要があり、社長はすべての要素を統合していく力量が求められると考えています。



鑑評会の成績よりも自社技術の蓄積を優先し、20年近くかけて社員による製造チーム化を実現しました。グループリーダー（杜氏）は生え抜き社員ですが、能登杜氏組合に加入を認められています。チームのコンテストでの競争力もついてきています。

紹介動画

https://www.youtube.com/watch?v=Sgilnu_MJfw&feature=youtu.be

<https://www.youtube.com/watch?v=84wPZmiYMQA&feature=youtu.be>

受賞歴

純米大吟醸 黒牛

IWC 2016 純米大吟醸の部 GOLD

大吟醸 一搦（ひとつかみ）

2014 2015 2017 2018 全国新酒鑑評会 金賞（現杜氏就任以降）

純米吟醸 雄町 黒牛

2018 全米清酒飲評会 GOLD

2018 雄町サミット 優等賞

おすすめの飲み方

弱硬水の仕込み水は、力強い発酵力を産み出し、幅の広がりがある豊かな味わいが当社製品の持ち味です。

主力商品「純米酒黒牛」は、やや味のあるお料理に合わせやすい食中酒であり、焼き鳥、鍋もの、焼き魚などで好評なペアリングです。



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