

愛媛県 成龍酒造株式会社

<http://www.seiryosyuzo.com>



創業年度 1877年

創業由来

江戸から明治に大きく日本が変わり始めた時代に創業しました。元々は地元庄屋の米蔵の鍵を預かる家業でしたが、庄屋制度廃止に伴い初代蔵元首藤鹿之助によって酒造業を1877年に興しました。

蔵のポリシー

米・水・人を愛媛にこだわり、少数精鋭の酒造りを行っています。年々多様化していく食文化に対応できる日本酒を追及し、西日本最高峰石鎚山からの伏流水・愛媛産米・愛媛酵母から生まれる酒はバランスの良く旨味ののったお酒が特徴的です。



特色

「地酒は地域を凝縮した産物」という考えから「愛媛産」原料を多く使用。そして原料をあえて多様化せず、地域の米・水・酵母を厳選し、その中で成龍酒造の世界観を表現しています。

毎年春と秋には「酒蔵開放」イベントを実施し、各回約1500名の方が県内外から酒蔵にお越し下さいます。それ以外に定期的に国内レストランさんでのペアリングディナーなどを通じて、和食のみならず様々な洋食との相性なども確かめ、多様化する食文化に対応する努力を行っています。



社長からのメッセージ

「酒は夢と心で造るもの」をモットーに、これからも郷土の文化を大切にしながら、皆様に愛される日本酒を造り続けていきたいと思ひます。日本の伝統文化の一躍を担う日本酒を愛媛西条の地より発信し続けたいと考えています。



<https://www.youtube.com/watch?v=2uWb9RYZ8YE>

JAL (日本航空) の取材動画

合う料理や食材のご紹介

全般的に白身魚に合います。お肉料理なら鶏肉（焼き鳥など）との相性も優れています。



受賞歴

- ・全国新酒鑑評会 平成19年
- ・平成21年金賞受賞
- ・IWC（インターナショナル ワインチャレンジ）
2017年SAKE部門 純米吟醸の部 B R O N Z E
- ・IWC（インターナショナル ワインチャレンジ）
2017年SAKE部門 純米大吟醸の部 B R O N Z E
- ・フランス日本酒コンクールkura master 純米大吟醸の部 G O L D（純米酒）



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