

# 岡山県 白菊酒造株式会社

[www.shiragiku.com](http://www.shiragiku.com)



創業年度 西暦 1886年 明治19年

## 創業由来

創業時のブランドネームは日本酒が最も円熟する秋、日本を代表する花「白菊」にちなんで名づけられました。  
大典は昭和全国清酒品評会で優等賞をいただいた記念に付しました。

## 蔵のポリシー

当蔵のある岡山県は穏やかな気候風土に恵まれており、品質の良いお米が安定して収穫されます。また、県内を流れる3大河川の一つ高梁川は上流部が石灰岩台地となっており、その支流にある自社井戸の水は酒造りに最適なミネラルバランスを誇ります。そしてこれらの素晴らしい原料を用いて伝統ある備中杜氏集団の一つ成羽杜氏の技によって弊社の酒が醸されます。

米、水、技、の酒造りの条件に恵まれた岡山の良さをお酒に映して、香り良く、口当たりが柔らかで米の旨味が感じられるとともに、切れの良いバランスのとれた酒質を追求しています。



## 特色

白菊酒造では、特に米にこだわりを持ち、岡山県を代表する酒米「雄町米」をはじめ、「山田錦」や「朝日米」、そして10年の歳月をかけて復活させた「造酒錦（みきにしき）」や「白菊」を使用しています。この「造酒錦」と「白菊」は、白菊酒造独自の酒米で、世界でも白菊酒造にしかないと言われていています。また、一般米（食用）である「アキヒカリ」や「アケボノ」なども、岡山ならではの大変優れた原料米であることから、古くから酒造りに使用しています。白菊酒造の使用米は、すべて岡山県産米であり、これらのお米を用いて、岡山のお米の良さや銘柄それぞれの特徴など現れるような味わい深く美味しく、個性豊かなお酒を醸しています。



ワインの世界で言われる「テロワール」を意識した酒造りへのステップの一つとして日本酒製造の伝統的な手法「きもと」造りを10年来続けてまいりました。これは米、水はもちろん、酵母さえも一般的な協会酵母を添加することなく、当蔵に住み着くいわゆる「蔵付」酵母で醸しています。

弊社の歴史を振り返れば、創業当時の明治初期良い米は既に雄町米があり、きもとで醸していたという事を想像すれば、この取り組みによって自社の酒のルーツを垣間見ることができ、それが日本酒のテロワールとして体現できる手法の一つではないかと考えるからです。

これからも世界へ発信できる酒としてきもと造りへの挑戦を続けてまいります。

## 社長からのメッセージ

当蔵は岡山の地酒蔵として、地元の米、水、技の三位一体の酒造りこそ本来の地酒の姿であると考え、特に米へのこだわりは地元岡山県産を全量使用し、仕込水は県内を流れる3大河川の高梁川水系の恩恵を受けた伏流水、そして伝統ある備中杜氏の技術といった造り酒屋にとって素晴らしい環境のもとで明治19年来日本酒を醸しつづけております。

岡山県は風水害や地震等が少なく、晴れの国と呼ばれるほど環境に恵まれた場所柄から、農作物も豊かであり全国から注目される酒造家垂涎の酒米「雄町（おまち）」は全生産量の92%が岡山産です。また、酒米の王と呼ばれる「山田錦」は全国生産量第2位を誇っており、単一県で2大酒米が潤沢に手に入れられるのは岡山県ならではの。また近年県外の蔵元から注目を集める朝日米の他、アケボノ、アキヒカリといった優良な米をすべて県内で安定供給することができるのです。

岡山の豊かな自然の恩恵によるお米の旨味が感じていただけるような美味しいお酒を醸して皆様の元へお届けいたしますので応援の程、ぜひよろしくお願ひ申し上げます。

紹介動画 ???

## 商品一例



●大典白菊大吟醸



●大典白菊純米造酒錦



●白菊にごり酒



●大典白菊原酒



近年主な受賞歴

全国新酒鑑評会		広島国税局清酒鑑評会 優等賞	岡山県清酒品評会	
平成22酒造年度	金賞	「香りを主たる特徴とする清酒」部門	「吟醸酒」の部	
平成23酒造年度	入賞	平成24年 大吟醸	平成22酒造年度	2位 岡山県産業労働部長賞
平成26酒造年度	金賞	平成25年 大吟醸	平成24酒造年度	1位 岡山県知事賞
平成27酒造年度	金賞	平成27年 大吟醸	平成28酒造年度	3位 岡山県工業技術センター所長賞
平成28酒造年度	金賞	平成28年 大吟醸	「純米酒」の部	
平成29酒造年度	金賞	平成29年 大吟醸	平成24酒造年度	1位 岡山県知事賞
		「燗酒」部門	平成26酒造年度	4位 岡山県工業技術センター所長賞
		平成24年 特別本醸造 白い瀬	平成29酒造年度	3位 岡山県農林水産部長賞
		「味を主たる特徴とする清酒」部門	「一般酒」の部	
		平成24年 純米大吟醸雄町	平成29酒造年度	3位 岡山県工業技術センター所長賞
		平成26年 純米大吟醸雄町		
		平成27年 純米大吟醸雄町		
		平成28年 純米大吟醸雄町		
		平成29年 純米大吟醸雄町		
IWC (インターナショナルワインチャレンジ) 酒部門			雄町サミット飲評会 優等賞	
2014 純米大吟醸の部	銀賞(純米大吟醸雄町)		2010 純米酒の部	純米白菊
2014 純米酒の部	銀賞(造酒錦)		2012 吟醸酒の部	純米大吟醸雄町
2015 純米大吟醸の部	銀賞(純米大吟醸雄町)		2012 純米酒の部	純米白菊
2015 純米酒の部	銀賞(白菊米)		2013 吟醸酒の部	純米大吟醸雄町
2015 純米酒の部	銅賞(造酒錦)		2015 吟醸酒の部	純米大吟醸雄町
2016 純米大吟醸の部	銅賞(純米大吟醸雄町)		2015 純米酒の部	純米白菊
2016 純米酒の部	銀賞(造酒錦)		2016 吟醸酒の部	純米大吟醸雄町
2016 純米酒の部	銅賞(白菊米)			

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](mailto:info@jcto-japan.co.jp)