

# 福島県 末廣酒造株式会社

<http://www.sake-suehiro.jp>

創業年度 西暦1850年（嘉永3年）

## 創業由来

戦国時代二本松藩城代家老、新城弾正が伊達正宗との戦いでその子らが会津へ移り商人となる。酒造業も始め1850年初代 猪之吉が分家独立し創業。

積極的に時代の新しいものを取り入れ会津清酒近代化の先駆けの蔵となる。



## 蔵のポリシー

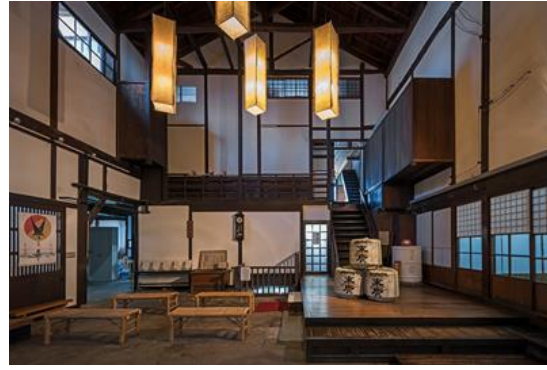
末廣は福島県会津の蔵人による本当の「会津の酒」にこだわります。歴史と伝統を重んじながらも常に時代の変化をとらえ、独創性に富んだ酒造りと、会津の酒は会津の米で造り、会津の人の手による酒にこだわり「飲む人の心が温くなるような酒でありたい」そんな思いを持って酒造りを行っております。

## 社長からのメッセージ

座右の銘の「不易流行」の通りいつまでも変わらないことの1つとして、米にこだわり、水にこだわり、そして時代の流れを取り入れ輸出は先駆けしてきました。嘉永蔵は「登録有形文化財」に認可されたり、日経新聞のなんでもランキングで“訪ねて楽しい蔵”で「日本一」になったことは箔がきました。



嘉永三年（1850年）に会津若松七日町で創業し、その後明治時代に現在の場所（会津若松市日新町）に移り木造三階建ての蔵を建て、今では「登録有形文化財」として認可された。



### 特色

自家酵母（末廣T1酵母）を採用し、独特な酸をもつ酒を造る。

濾過を研究。

限外濾過機を利用した生酒の製法特許を取る。

どこよりも早く原料米の契約栽培を実施。その中で完全無農薬米を作りそのお米でお酒を造った。

### 近年の受賞歴

大吟醸 玄宰 … 2017年全米日本酒飲評会/銀賞、2017年東北清酒鑑評会/優等賞

伝承山廃純米 末廣 … IWC2018/純米の部 福島トロフィー  
全国燗酒コンテスト/お値打ち熱燗部門 金賞





【大吟醸 玄宰】

おすすめの飲み方／冷やして  
合う料理／お刺身、サーモンステーキなど



【大吟醸 剣】

おすすめの飲み方／冷やして  
合う料理／タラバカニのボイル、ういのムースなど



【伝承山廃純米 末廣】

おすすめの飲み方／熱燗・ぬる燗・常温・冷して  
合う料理／やきとり、チーズなど



【本醸造 鬼羅】

おすすめの飲み方／熱燗・冷して  
合う料理／天ぷら、厚揚げ、  
スモークサーモンなど



【山廃純米吟醸】

おすすめの飲み方／冷して・常温・ぬる燗  
合う料理／おでん、温野菜、唐揚げなど



【微発泡酒 ぶちぶち】

おすすめの飲み方／冷して  
合う料理／串揚げ・肉じゃが・酢豚など

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)