

天山



創業年度 1875年

創業由来

弊社のルーツは水車業です。七田家は現在地（佐賀県小城市）で小京都小城の祇園川の清流を利用し、水車業を営み、製粉・製麺業を文久元年（1861年）に開始します。地元の造り酒屋からも酒米の精米を引き受けていました。明治8年（1875年）、廃業される蔵元から酒造道具のみでなく酒蔵まで購入依頼を強く受けて、初代蔵元となる七田利三はやむなく町内の酒蔵を購入してしまい、この結果、「七田家は造り酒屋をも始めるらしい…」との風評が広まり、酒造業を始めることになったというのは嘘のような本当の話です。

蔵のポリシー

【「不易流行」の酒造り・「和醸良酒」の精神】

いつまでも変わらないもの、時代とともに変化するもの。

その両方を大切に作るバランス感覚が、天山酒造の持ち味です。代々引き継いでいる品質本意の酒造りはそのまに、知恵と工夫を凝らして技術をレベルアップすることで、常に新しい挑戦や提案を続けてきました。原料米の持つ旨味を最大限に引出す「不易流行」の酒造りで、いつの時代もお客様との和を醸したい。

それが、天山酒造の「和醸良酒」の精神です。



特色

【名水と螢の里に銘酒あり】

酒蔵の前には、全国有数の螢の名所でもある祇園川が流れ、天山の中腹からは清冽な伏流水が湧き出ています。全国名水百選にも選定されている「清水の滝」と同水系のこの伏流水こそが、酒造りには理想的な名水。鉄分がなくミネラル類を多く含むため、この水で仕込むと骨太の味わいとシャープな後味を併せ持った懐の深い

「男酒」になります。また、酒造りを始める前と仕込みを終えたあと、私たちは伏流水が流れ落ちる「清水の滝」へ感謝の気持ちを込めてお参りをします。

また、さらなる品質向上のために、2015年11月から最新式の充填ラインを稼働。窒素ガスを注入して酸素の少ない状態で充填し打栓できるイタリア製モノブロック充填機の導入により、酸化を防ぐことが可能になりました。

世界に通用するスパークリング日本酒の開発も積極的に推し進め、天山酒造の六代目蔵元・七田謙介が理事を務めるawa酒協会において、新たな商品開発と普及活動に取り組んでいます。



メッセージ

明治8年（1875年）より六代続く、酒造りの系譜。初代蔵元から脈々と受け継がれてきたのは、酒造りへの比類なき情熱でした。長く愛される旨い酒を造るために、酒蔵の建築や酒米の研究にも心血を注ぎ「佐賀に銘酒天山あり」との誉れを授かりました。

今も酒造りの舞台として活躍する「明治蔵」「大正蔵」「昭和蔵」は、国の有形登録文化財、佐賀県遺産でもあります。また、自社の圃場で山田錦の栽培や研究を始めたのが1998年のことでした。さらに、ここで培った栽培技術を研鑽するめ地元の契約農家の方々とともに「天山酒米栽培研究会」を立ち上げ、より良質な酒米づくりに勤しんでいます。

品質第一を掲げ、地域に根ざした酒文化を育んできた代々の真念をこれからも変わらず貫いていきます。

受賞歴

弊社HPを参考にして頂ければ幸いです。

<http://www.tenzan.co.jp/main/53.html>

おすすめの飲み方

- ・七田 純米大吟醸
- ・七田 純米吟醸 冷やして
- ・七田 純米
- ・七田純米7割5分磨き
- ・七田 山廃旨口 常温 またはぬる燗で

商品一例



●七田 純米



●七田 純米吟醸

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