

# 山口県 株式会社山縣本店

<http://www.yamagt.jp/>  
<http://www.yamagt.jp/ustop/>



創業年度 1875年（明治8年）

## 創業由来

2018年は、日本が封建社会から近代国家に変わった明治維新から150年目の記念すべき年です。我が家の祖先は、4,500年前より毛利家の家臣である侍でした。新しい社会になった明治8年に初代山縣要助が、新たな家業として、日本酒製造をはじめました。



## 蔵のポリシー

創業は明治8年（1875年）。瀬戸内海の、旧山陽道に面した小さな酒蔵です。杜氏のこだわりは、「美しい酒をつくる」こと。また、「心をこめてお酒をつくれば、世界中の人に気持ちが伝わる」と、お客さまにお酒をおいしく飲んでいただけるよう、日々蔵人一同、魂をこめてお酒を醸しています。

若き杜氏以下蔵人6名でお酒をつくっています。伝統を大切にしつつ、新しい試みにも挑戦しています。山口県産にこだわり、米、水、芋、梅など、山口県の農家が大切に育てた原料を使用し、心をこめて酒造りをしています。

山田錦・西都の雫など、山口県産米にこだわっています。中でも、「純米大吟醸つるの里米かほり鶴」は、山口県周南市八代盆地の、つるが飛来する田んぼで、つると環境にやさしいお米づくりをしている「つるの里ファーム」の契約栽培米である山田錦を100%使用してつくっています。



5年前に、現杜氏である小笠原光宏が10年間の蔵勤務の後、杜氏になって以来、造りの初年度から酒の味のがらりと良い方向に変わりました。職人肌で几帳面な杜氏は、寡黙に1つ1つの作業を丁寧にこなしています。「旨みのある美しい酒をつくりたい」という一心で、造りの時期は昼夜間わず造りに励んでいる。



### 特色

1984年に発売した生酒「かほり」が生酒「かほり」を開発し、冷酒の先駆けとなりました。その後、国内では冷やして飲む飲酒スタイルが普及し、今では6割以上が冷やして飲まれています。

その後も、山口県産の素材にこだわり、梅酒「梅のかほり」を開発。

平成8年から、「日本酒を世界の酒に」と弊社社長がアメリカを中心に輸出を開始。その後も、海外で積極的に日本酒を広めていく試みをしています。

## 社長からのメッセージ

弊社は、最大利潤を追求する企業とは一線を画して、地域との密着を最優先する家業として存続していきたくと思っています。酒は文化であるという信念のもと、酒文化創造蔵として社会に情報発信したいと思います。

## 会社紹介ムービー

<https://www.youtube.com/watch?v=5Y-a90I7sfQ>

## 合う料理や食材のご紹介

かほり：白身魚の刺身、イカとセロリのサラダ

松陰：ヒラメの薄造り、いんげんの胡麻和え

毛利公：アボガドサラダ、スモークサーモン

長州浪漫：焼き魚、魚介類パエリア

つるの里米かほり鶴：白身魚の刺身

梅のかほり：フルーツのデザート、シャーベッ

かほりみかん酒：フルーツのデザート、シャーベッ



●かほり



●松陰



●毛利公



●かほり鶴



●かほりみかん

## 海外での受賞歴

純米大吟醸つるの里米かほり鶴

インターナショナル・ワイン・チャレンジ2014「SAKE部門」銀メダル受賞

インターナショナル・サケ・チャレンジ2016純米大吟醸部門銀賞

全米日本酒飲評会2017大吟醸B部門 金賞



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)