

つばさかしゅぞう

壺坂酒造

兵庫 姫路市

歴史、風土について

わが蔵は1805年(文化2年)に、現在の地である兵庫県姫路市夢前町において創業いたしました。それ以前にも約150年間隣町で酒造りをしておりましたが、連続するもろみの腐敗に苦勞し、水系を変えるため移転しました。

夢前町は、酒米「山田錦」の主産地で知られる兵庫県南西部播磨地方の山間にあり、その中心を夢前川が流れている、東西10km南北2.5kmと細長い町です。東にそびえる山が朝日を遮るため、温暖な瀬戸内にありながら寒暖の差が激しい地域であり、先代がこの地を選んだことがわが蔵の大きな財産の一つです。

1991年よりこの気候風土を商品に反映させようと温度管理機器を使わず、蔵の扉の開閉で室内を管理し、自然な環境で発酵させています。



酒造りへの想い

当社の酒造りは前述のとおり、自然に任せた発酵をさせていますが、ほったらかしというわけではありません。

弊社の酒造りの考え方の根本に「酒は杜氏や蔵人が醸すのではない、酵母が醸す。」という思いがあります。我々造り手は直接発酵には関与できません。酵母が糖を食べアルコールを出します。我々の仕事は酵母の飼育係と考えています。酒造り中エアコンの効いた部屋(タンク)で育てるのではなく、その年の瞬間の空気を感じてもらい、寒い時には布団(マット)をかけたり、暑い時には扇風機をあててあげたりしながら発酵させております。強制しない温度管理は発酵温度の上昇や下降が滑らかに経過します。そうして出来上がった弊社のお酒は濃い味でありながら柔らかいのが特徴です。



杜氏 則政義春 のりまさよしはる

当社は1998年より季節労働者による杜氏制度を廃止しました。
1998年〜2017年までオーナー杜氏として現専務の壺坂良昭が務めました。2018年より現杜氏則政義春(のりまさよしはる)が務めております。1998年より2人だけで酒造りを行っており、2人が独学で自然発酵の方法を模索してきました。則政杜氏の酒は濃い味の特徴で、酒質も強く豪快なものが多いですが、後味のまろやかさは正に「優しい酒」といった感じでしょうか。
壺坂流の杜氏です。



壺坂酒造からメッセージ

兵庫県姫路市の北の端にある小さな小さな酒蔵ですが、こだわりを持った酒造りを行っております。地元播州地方は「山田錦」の生産量が全国1位で約7割生産しています。そんな播州産の壺坂酒造のお酒は「夢前町の穏やかな風景を凝縮したようなまろみを帯びた優しい味わいと香り」を感じることができます。贅沢でHAPPYなお客様のお食事を、弊社のお酒で演出させて下さい。

	兵庫	壺坂酒造	
	じゅんまいしゅ せつびこさん		
	純米酒 雪彦山		
	使用米/	兵庫県産 山田錦	
	精米歩合/	70%	ALC度/ 15
	酸度/	非公開	日本酒度/ 非公開
	Dコード	21200	21201
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	小売価格	2500	1250
	1800ml / JAN	4974785031183	
720ml / JAN	4974785031725		

「盃を進める度に旨くなる」兵庫県産山田錦を全量使用した、当蔵の純米酒は辛口でスッキリしたお酒です。純米でありながら吟醸香も感じられるお酒です。爽やかな酸味が一杯、二杯と盃を進めます。冷酒から燗までお楽しみ頂けます。

備考

	兵庫	壺坂酒造	
	じゅんまいぎんじょう せつびこさん あいやま		
	純米吟醸 雪彦山 愛山1801		
	使用米/	兵庫県産 愛山	
	精米歩合/	60%	ALC度/ 17
	酸度/	非公開	日本酒度/ 非公開
	Dコード	21204	21205
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	小売価格	3080	1540
	1800ml / JAN	4974785232238	
720ml / JAN	4974785232221		

米は兵庫県夢前町産「愛山」全量使用し、酵母は協会1801号を使用したお酒です。播磨の若手農家集団「農家HANDS(ハンズ)」と壺坂酒造がタッグを組みました。ラベルデザインも8を横にし0とつながる事で、生産者と販売者とお客様が無限につながる事を期待しています。上品な酒香、まろやかで奥深い味わいに愛山の力強い旨味。

備考

	兵庫	壺坂酒造	
	ゆずまる		
	柚丸		
	原料/	清酒 ゆず果汁(神川町・安富町) 竜舌蘭エキス	
	ALC度/	14	
	Dコード	41903	
	容量/入数	500ml /	12
	小売価格	1600	
	500ml / JAN	4974785915001	

地元産(神河町、安富町)の厳選した天然ゆず果汁とJAS認定のオーガニック竜舌蘭エキスを使用したこだわりのゆず酒。独特の香りを持ったゆずの自然の恵みを最大限に生かすため人工的な香料や着色料は一切使用しておりません。

ストレート、ロック、ソーダ割はもちろん、お湯割りもおすす

備考

	兵庫	壺坂酒造	
	じゅんまい せつびこさん おにから		
	純米 雪彦山 鬼辛		
	使用米/	兵庫県産 五百万石	
	精米歩合/	60%	ALC度/ 17
	酸度/	非公開	日本酒度/ +15
	Dコード	21202	21203
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	小売価格	3000	1500
	1800ml / JAN	4974785030209	
720ml / JAN	4974785030216		

日本酒度+15のとにかく辛いお酒です。協会9号酵母と五百万石の組み合わせのこのお酒は、濃いお料理との相性が抜群です。

備考

	兵庫	壺坂酒造	
	じゅんまいぎんじょう せつびこさん はりまここん		
	純米吟醸 雪彦山 播磨古今		
	使用米/	兵庫県産 愛山	
	精米歩合/	60%	ALC度/ 16
	酸度/	非公開	日本酒度/ 非公開
	Dコード	21206	21119
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	小売価格	3000	1500
	1800ml / JAN	4974785030211	
720ml / JAN	4974785030219		

米は兵庫県夢前町産「愛山」全量使用し、麹、酵母も播磨産というALL播磨のお酒です。播磨の若手農家集団「農家HANDS(ハンズ)」と壺坂酒造がタッグを組み、ご飯が美味しくなるお酒を目指し醸しております。穏やかな香りと深みのある味わいは料理を選ばず、冷酒から燗酒までお楽しみ頂けます。

備考