

なりまさしめぞう

成政酒造

富山
南砺市

歴史、風土について

緑溢れ、水清く、米豊かに実る越中富山。成政酒造は富山県の南砺市、石川県との県境にある医王山の麓にあります。医王山は古くから薬草が多いことから医王山と言われています。戦国時代にはこの医王山で越中国主だった佐々成政が戦の最中に水を求めて槍を振るい地をついたところから湧き出た「槍の先の水」があり、それを仕込み水として使用しています。また、弊社のある南砺市(旧福光町)は全国でも有数な酒造好適米「五百万石・雄山錦・山田錦・美山錦」などの高品質な酒米の産地です。春には一枚一枚に月を映し、夏には青々と薫風にそよぎ、そして秋には黄金色の波に埋め尽くされる田んぼから収穫された酒米を使用してお酒を醸しています。



酒造りへの想い

弊社は北陸の食文化と共に親しまれる日本酒の伝統を継承しつつ、新たな風味を持つ日本酒の開発や製造技術の探求を行っています。これまでに



富山県立大学との共同研究では日本酒の醸造過程で風味に関わる新たな微生物を遺伝子工学手法によって特定しました。この他にも、東京大学との共同研究では地域の環境から分離した新たな野生酵母を発見し、遺伝学的に解析しました。この酵母で実際に日本酒を醸造することで、新たな日本酒の風味を作り出す菌株の育種も続けています。

杜氏の紹介

醸造責任者である山田雅人(やまだまさと)は、前職が大学の教員で微生物を専門とする研究者をしていました。

新たに日本酒醸造という微生物によるモノ造りに挑戦し、微生物の「声」を蔵の中で聞いています。

蔵元からのメッセージ

宮戦国武将佐々成政ゆかりの湧き水と地元で採れた最高の酒米、そして土地の人の熱い後援を基盤に、新たな風味の日本酒の探求し、皆様の前で胸を張れるお酒造りを醸したいと考えています。



	富山	成政酒造		
	たましいをかもす たまさかえ とくべつじゅんまい			
	魂を醸す 玉栄 特別純米			
	使用米/	富山産玉栄		
	精米歩合/	55%	ALC度/	16
	酸度/	1.7	日本酒度/	+2
	Dコード	23605	23606	
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12	
	小売価格	3400		1700
	1800ml /JAN	4933922404068		
	720ml /JAN	4933922404044		
	無濾過・無炭素処理・常温保存にて熟成させてから出荷。抜群の旨味・酸味は常温から熱燗と幅広い温度でお楽しみ頂けます。様々な肴にキッチリ対峙する強靱さと深さがありながらも、主役たる肴を相乗的に引き立てる食中酒として、日本酒にうるさい方を唸らせています。			
	備考			

	富山	成政酒造		
	たましいをかもす おやまにしき じゅんまい			
	魂を醸す 雄山錦 純米			
	使用米/	富山産雄山錦		
	精米歩合/	60%	ALC度/	15
	酸度/	1.8	日本酒度/	+2.5
	Dコード	29010	29011	
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12	
	小売価格	2800		1400
	1800ml /JAN	4933922041164		
	720ml /JAN	4933922041140		
	南砺市産雄山錦使用。お酒の旨みを十分に引き出すために1~2年の熟成期間を経てから出荷。旨み・酸味共バランス良く、飲み飽きせず、お食事にも合せやすい。夏場は冷で、冬は燗で召し上がると一層味わい深く、一年を通してお楽しみ頂けます。			
	備考			