

わたらいほんてん

渡曾本店

山形
鶴岡市

歴史、風土について

酒造りへの想い

祖先は橘氏、代々伊勢神宮の鎮座する伊勢國度會郡に居住、そこからここ出羽國田川郡大山邑に移住したと申し伝えられております。徳川二代將軍秀忠のころ、中祖橘屋新右工門が酒造りをはじめ、以来400年、現当主は中祖から数え18代目にあたります。大山は庄内平野西部をしめる米どころ、月山朝日山系花崗岩質山岳より流れ下る酒造りに向く良質の水に恵まれ、大山川の舟運も開け、古くから知られた酒造りの盛んな町であります。



当酒蔵のある山形県鶴岡市は、広大な庄内平野にあり古来より稲作が盛んです。東に位置する霊峰月山に蓄えられた月山山麓湧水群は、名水百選にも選ばれています。庄内平野にはその清らかな名水が豊富に流れ入ります。そして昼夜の寒暖差が大きいこともプラスとなり、日本を代表する美味しいお米の産地となつていきます。水と米を贅沢に使えることの喜びを感じながら、お客様に日本酒を楽しんでいただけるよう、歴史を積んできた酒蔵で、挑戦を恐れず酒造りに努めております。

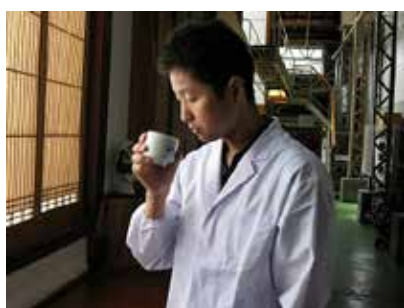


杜氏の紹介

社長の弟で現在50歳で昨年から杜氏を務めております。25歳の春より当蔵で麴屋として修業を始め、兄である現社長のもと「出羽ノ雪」の酒造りを現場で学びました。丁寧で繊細な仕事に定評があり、同時に山形県酒造組合で行っている日本酒学校に於いて校長も務めました。昨年より杜氏を担い今年「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2024」で金賞を受賞しました。

蔵元からのメッセージ

「生酛造り」という今から1100年前の平安時代以前から行われている酒造りだけでなく、明治の終わりから始められた現在の主流である「速醸」でも酒造りをしています。また必要などころには新しい機械も取り入れ、常に改善しようと努めています。改革は惜しみませんが、真剣なまなざし、酒造りの姿勢は変わりません。1本1本心を込めて一番おいしい状態の製品を届けるために、最善のタイミングで瓶詰を行います。お客様が酒を口に含む瞬間を想像しながら、「旨い」と感じていただける酒を目指して、渡曾本店の酒の造り人一同、努力してまいります。



	山形	渡會本店		
	わたらい きもとじゅんまい			
	和田来 生酏純米			
	使用米/	美山錦、出羽きらり		
	精米歩合/	65%	ALC度/	15.2
	酸度/	2	日本酒度/	-1
	Dコード	19595	19596	
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12	
	小売価格	2500		1250
	1800ml /JAN	4990094112115		
720ml /JAN	4990094112122			
<p>創業380年の渡會本店に伝え継がれた「きもと作り」の手法により醸された純米酒です。一般の速醸酒とは違った複雑な方法で酵母を造りますので、その香りと味わいには特有の奥深さが生み出されます。</p>				
備考	☆			