

かのしゅぞう

鹿野酒造

石川
加賀市

歴史、風土について

蔵の水田では酒米「山田錦」の栽培を行っており、白山の清冽な伏流水で、蓮如上人が掘ったとされる伝説「白水の井戸」の湧き水を仕込み水に使い、蔵人たちの手によって品質本位の酒造りを行っています。その酒はふくよかな香りと味のキレの良さが抜群で、幾多の品評会金賞受賞の実績となつて示されています。

代表的な「常きげん」は代々地主であつたため、稲作や茶の栽培を手掛けており、米の大豊作となつたある年に、農民達とごぞつて祝つた様がいままでも続くようにと祈つて「常きげん」と命名されました。



酒造りへの想い

「杜氏一代、酒屋二代」という言葉が古くから伝えられています。そんな難しさを乗り越えてきたからこそ、いまの鹿野酒造があり、常きげんが今も呑み継がれているのでしよう。鹿野酒造が代々受け継いできたのは、まぎれもなく「人、米、水へのこだわり」という基本です。鹿野酒造の酒蔵に一番ふさわしい酒米を知るために、自社の田んぼで自分たち自らの手で米作りを続けること。いにしえから、この地にずっと湧き出ている、鹿野酒造の酒造りに欠かせない「白水の井戸」を守り続けること。そして何より、「常きげん」という名に込められた思いを大切に受け継ぐ人を育てること。これら「人、米、水」という3つへのこだわりは、これまででもこれからも変わることなく鹿野酒造の原点として伝え続けていきたいと願っています。



杜氏 木谷太津男（キヤタツオ）



平成11年より入社して以来、修業を積み重ね、平成23年より杜氏に就任しました。心をこめて酒造りを行っております。

蔵元からのメッセージ

創業は文政2年（1819年）。酒米である山田錦や五百万石を使用し、白山の清冽な伏流水「白水の井戸」の湧き水を仕込みに使用し品質本位の酒造りを行っています。自社の水田で酒米「山田錦」の栽培を行っています。伝統の山廃仕込みにも力を入れています。多くの方に親しまれています。出来上がったお酒は、ふくよかな香りと味のキレは抜群であり、幾多の品評会で金賞を受賞する等の実績となつて示されています。



| | | | | | |
|---|---|---------------|------------|-------|--|
|  | 石川 | 鹿野酒造 | | | |
| | じょうきげん じゅんまい | | | | |
| | 常きげん 純米 | | | | |
| | 使用米/ | 五百万石 | | | |
| | 精米歩合/ | 60% | ALC度/ | 16 | |
| | 酸度/ | 1.4 | 日本酒度/ | +3 | |
| | Dコード | 23551 | | 23452 | |
| | 容量/入数 | 1800ml / 6 | 720ml / 12 | | |
| | 小売価格 | 2400 | | 1200 | |
| | 1800ml /JAN | 4936731009035 | | | |
| | 720ml /JAN | 4936731009042 | | | |
| | 米の旨み・酸味・渋みが程よく調和し、コクを引き出しています。爛上がりするタイプで晩酌用としても大人気です。 | | | | |
| 備考 | | | | | |

| | | | | | |
|--|---|---------------|------------|-------|--|
|  | 石川 | 鹿野酒造 | | | |
| | じょうきげん やまはいじゅんまい | | | | |
| | 常きげん 山麩純米 | | | | |
| | 使用米/ | 五百万石 | | | |
| | 精米歩合/ | 65% | ALC度/ | 17 | |
| | 酸度/ | 1.8 | 日本酒度/ | +3 | |
| | Dコード | 17572 | | 17575 | |
| | 容量/入数 | 1800m / 6 | 720ml / 12 | | |
| | 小売価格 | 2700 | | 1400 | |
| | 800ml /JAN | 4936731009011 | | | |
| | 720ml /JAN | 4936731009028 | | | |
| | 山麩仕込みは、自然界の乳酸菌を利用するため通常の(速醸)造りより2倍~3倍の日数が必要となりますが、そのどっしりとしたコクは、手間暇かける価値があります。濃厚な飲み口なのに喉越しのキレがよい純米酒です。 | | | | |
| 備考 | 720ml箱入り/1800ml箱無し | | | | |