

司牡丹酒造

つかさぼたんしゅぞう

高知
高佐郡
岡町

酒造り 司牡丹では酒造好適米の最高

峰、兵庫県の特上「山田錦」を仕入れ、ふんだんに使用してきました。さらに、農薬はもちろん、水や肥料も極力与えず、植物本来の生命力を引き出し、環境にもあまり負荷を与えない

歴史 今からおおよそ400年前の慶長8

年(1603年)、関ヶ原の勲功により徳川家

康から土佐24万石を賜った山内一豊に伴い

、土佐に入国した首席家老、深尾和泉守重良

は佐川領1万石をあずかることとなります。

その時深尾氏に従って来た商家の中に酒造り

を業とする「御酒屋」の名がありました。名字

・帯刀を許された格式ある酒屋であったこの「

御酒屋」が司牡丹酒造の前身です。

佐川の地は周囲を山で囲まれた海拔100

メートル程度の盆地であり、朝夕は冷え込み、

冬の早朝気温が零下になることも珍しくな

く、南国土佐では酒造りの最適地といえます。

以来、この佐川の地に伝統正しい酒造りが受

け継がれ、大正7年(1918年)、佐川の酒造

家が結集して近代企業としての株式会社を設

立。そして佐川出身の維新の志士、元宮内大

臣、田中光顕伯爵(坂本龍馬、中岡慎太郎亡

き後の陸援隊長)は、「この佐川の酒を愛飲し、

天下の芳醇なり、今後は酒の王たるべし」と激

励の一筆を寄せられ、「司牡丹」と命名されま

した。「牡丹は百花の王、さらに牡丹の中の司

たるべし」という意味です。

蔵元からのメッセージ

いつも司牡丹を愛飲いただき、誠にありがとうございます。

さて、「旨い酒」とは、「一口飲んで旨い酒」と「食

が美味しくなり、ついつい杯が進む酒」の、2通りがある

と考えています。司牡丹は後者、つまり食材の素材その

ものの美味しさを、出汁のように下から押し上げ引き立

てるような、土佐の伝統の淡麗辛口を標榜としています

。最近の甘口志向に迎合せず辛

口の王道を歩みながら、単に昔

ながらの淡麗辛口の酒質に安住

するのではなく、毎年その品質を

ブラッシュアップさせ、流行りの

甘口ファンからも「辛口なのに美

味しい!」と言っていただけけるよ

うな辛口酒を、常に目指していま

す。

杜氏

浅野徹。東京農大醸造学科卒。平成7年、司

牡丹では約40年ぶ

りの「山廃仕込み」を

復活させる。平成16

年、司牡丹・杜氏に

就任。現在に至る。全

国新酒鑑評会におい

て、3年連続で最高位



司牡丹の育ての親・竹村源十郎(現社長の曾祖父)は戦中戦後の米不足の時代、全国で粗悪な酒が蔓延する中、醸造石数を平時の10分の1と激減させながらも、「**石数は落とすとしても、酒質は落とすな!**」と終始「品質至上」を貫き通しました。この源十郎の心を心とすることを意味しており、現在の経営においても品質至上主義の支柱となっています。

	高知		司牡丹酒造	
	つかさぼたん ながたのうほう じゅんまいしゅ			
	司牡丹 永田農法 純米酒			
	使用米/	山田錦、他		
	精米歩合/	65%	ALC度/	15~15.9
	酸度/	1.5	日本酒度/	+7
	Dコード	27911		27910
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12	
	小売価格	2673		1300
	1800ml /JAN	4975531121721		
	720ml /JAN	4975531121745		
	<p>永田農法で育てた米は、タンパク質含有量が少ない優れた酒米となり、その土地の風土を見事に体現します。この酒の大らかな母性あふれる味わいをお楽しみください。</p>			
備考				

	高知		司牡丹酒造	
	ほうれいつかさぼたん じゅんまいしゅ			
	豊麗 司牡丹 純米酒			
	使用米/	酒母米: 山田錦・北錦 掛米: アケボノ		
	精米歩合/	65%	ALC度/	15.0~15
	酸度/	1.4	日本酒度/	+6.5
	Dコード	28847		27926
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12	
	小売価格	2664		1136
	1800ml /JAN	4975531121011		
	720ml /JAN	4975531121028		
	<p>艶のある香りとなめらかで豊かな旨味を感じられます。コクがありながらサラリとした爽やかさがある、土佐の代表的純米酒です。</p>			
備考				