

# 司牡丹酒造

つかさぼたんしゅぞう

高知  
郡岡高佐

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年連続で最高位金賞を受賞している。

という自然な農法「永田農法」により、高知県内にて高品質な「山田錦」の栽培に成功し、使用しています。仕込み水は、「日本最後の清流」として有名な四万十川を凌駕する水の透明度を誇り、「日本一水のきれいな川」とも言われている清流、「仁淀川(によどがわ)」水系の湧水(軟水)を、仕込み水として使用。造りにおいては創業四百余年の伝統を継承し、全国新酒鑑評会では昭和40年以降31回の金賞受賞を誇ります。

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				