

土佐鶴酒造

とさつるしゅぞう

高知



杜氏と技 酒造りの長た

る総杜氏長は、名醸地広島(木谷杜氏)出身の池田健司です。昭和17年4月2日生まれ、広島県東広島市安芸津町木谷出身。

中学卒業後から酒造りに携わり、

歴史 土佐鶴の創業は古く、江戸時代の安永年間に遡ります。戦国時代、土佐ノ國・安田郷(領主・安田三河守)家老であった廣松家は、代を重ねる度に酒造への自信を深め、弘化二年(1845)ついに酒造専業へと踏み切り、名醸への軌跡をしっかりと刻みはじめました。以来、時代の激流に揉まれ、数々の苦難を経ながらも、「品質第一・誇れる品質の酒を造れ」という杜氏は脈々と受け継がれ、現蔵元に至って「淡麗にして旨い辛口」という土佐鶴本来の品質が完成の色を更に深めています。



清流・安田川 土佐鶴は

室戸岬を遠望できる高知県東部の安芸郡安田町にあり、酒造蔵のすぐ側を鮎おどる清流・安田川が流れています。安田川の上流には日本三大美林の一つ魚梁瀬(やなせ・剣山系)が広がり、豊かな森林と豊富な夏季雨量が「酒造りの生命」ともいえる良質で豊富な水を恵んでくれます。酒造井戸から汲みあげる仕込水は、最も美味しいといわれる軽度の硬水に属し、バランスよく含まれたミネラルが酵母に健全で強い発酵をうながします。



見渡せば 松のうれごと棲む鶴は
千代のどちとぞおもふべらなる

紀貫之

土佐鶴の酒銘はこの歌の吉兆鶴にちなみます。悠久の昔から続く雄大な土佐の自然。酒と夢をこよなく愛する土佐の人々。日本國土佐の風土は千年の時を超え、今もしっかりと息づいています。土佐鶴は一献の酒に平安のロマンをたたえ、時代を超えて「人の心」を打ち続けたいと願っています。



池田健司 総杜氏長

昭和57年に土佐鶴酒造入社後は「淡麗辛口」の酒造りを高知県で実践してきた第一人者であり、温暖な気候のもとで香り高く爽快な味わいの吟醸酒を醸造する技術を工夫・確立し、多くの酒造技術者と広く交流するなかでその技術を伝え、清酒の品質向上に貢献してきた。その功績が認められ、平成18年には厚生労働省の「現代の名工」に選ばれ、平成22年春には「黄綬褒章」を受章。酒造への探求心は年とともに深まり、妥協のない厳しい指導で蔵人を束ねて次々と美酒を醸します。

原料米は、淡麗な酒を醸す高知県産米から吟醸に最適な酒造好適米「兵庫山田錦」まで、目的に応じて幅広く使用し、自社の精米工場にて厳選して精米します。酒質を特徴づける酵母も柔軟に使い分けています。醸造協会酵母だけでなく、吟醸熊本酵母や独自に育種した土佐鶴淡麗酵母まで、豊富なコレクションの中から米や目的の酒質に応じて最適な酵母を選択します。

	高知	土佐鶴酒造		
	じゅんまいだいぎんじょう とさうらら			
	純米大吟醸 tosa urara			
	使用米/	土佐麗(とさうらら)		
	精米歩合/	48%	ALC度/	15.5
	酸度/	1.6	日本酒度/	+2
	Dコード	13957		
	容量/入数	720ml	/	6
	小売価格	1980		
	720ml /JAN	4965387010393		

酒造好適米「土佐麗(とさうらら)」100%、酵母、水すべて高知県産を使用した純米大吟醸酒。フルーティーで華やかな吟醸香と、まろやかな飲み口が特徴です。

備考

	高知	土佐鶴酒造		
	しまんとくりのくりしょうちゅう			
	四万十川の栗焼酎			
	原料/	栗・米・米麴		
	ALC度/	25	蒸留方法/	減圧
	Dコード	30685		
	容量/入数	720ml	/	6
	小売価格	1936		
	720ml /JAN	4965387031169		

豊かな自然に囲まれた高知県四万十川。その四万十川流域で育まれた風味豊かな栗を使って丹念に仕込んだ栗焼酎です。ふっくらした香りとまろやかで優しい味わいをお楽しみください。

備考

	高知	土佐鶴酒造					
	とくべつほんじょうぞう とさつる ちょうからくち						
	特別本醸造 土佐鶴 超辛口						
	使用米/	松山三井、あけぼの					
	精米歩合/	60%	ALC度/	15			
	酸度/	1.1	日本酒度/	+12			
	Dコード	27863	27867				
	容量/入数	1800ml	/	6	720ml	/	6
	小売価格	2663		1295			
	1800ml /JAN	4965387020699					
720ml /JAN	4965387020798						

爽やかな香りにスッキリとした超辛口の味わい。和食との相性は抜群です。超辛口の特別本醸造 現代の名工 池田健司が醸した酒です。

備考