

かみかわしめぞう

神川酒造

鹿児島
鹿屋市

歴史、風土について

1963年10月、旧大根占町神川(現錦江町)に神川酒造は生まれた。西には海、すぐ近くには神ノ川が流れる場所。ここがルーツだ。

1990年現在の地、鹿児島県鹿屋市へと移転。ルーツの場所から北へ車で30分ほどの所。

鹿屋市のある大隅半島の北と南には多くの照葉樹林(原生林)が残っている。この照葉樹林には、ある程度の降水量と気温が必要となる。そして、この樹々たちは他に比べて根が深く地下水を形成しやすい。つまり、照葉樹林が天から受けた雨を育んでいるといつて良いだろう。そんな豊富な美味しい水を蓄える大地の上に立つのが神川酒造である。

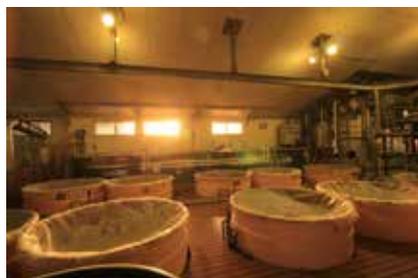
鹿屋市へ移転した初年度は

100kgの製造を見込んで操業を開始した。その時の代表銘柄が白麹製の「照葉樹林」である。その後2001年黒麹製「漣とろ」の出荷が軌道に乗り、増産体制を整備、現在に至る。



酒造りへの想い

まずは工場内外の清潔さを保つこと。美味しく安全な焼酎を造る気持ちを持ち続けるには造る場所の清潔さを保つことが大事です。建物、設備は古くても、人の手で隅々まで大事に磨けば焼酎の味にもそれが伝わると思っています。造りにおいては、やはり原料の厳選です。サツマイモはグループ会社の管理下で仕込み日に合わせて植え付け、栽培、収穫された大隅半島のデンブン佃の高い新鮮なサツマイモのみを使用しています。そして重要なサツマイモの水分、大きさ、浸漬する時間、水温、気温を計測。蒸気量、圧力、蒸し時間を調整し、外硬内軟の蒸米になるように造ります。昔と違い今は機械化もされていますが、できるだけ五感を頼りにできるように半自動化のものとの焼酎造りにこだわっています。



杜氏 柚木隆



現在の杜氏、柚木隆は2004年26歳で入社。ちょうど20年目を迎えたが、入社時は全くの素人であった。当時唯一の経験者である社長に叱られることもしばしば、しかし持ち前の根性とやってみなければ分からないというチャレンジ精神が、世界で最も「漣とろ」を愛する漢でもある。

蔵元からのメッセージ

大いなる自然の恩恵を受けて私どもの作品は存在しています。太陽、水、大地、そして微生物。どれ一つが欠けても美味しい焼酎はできません。さらに我々が忘れてはならないのがお客様の存在です。お客様の笑顔です。作っても口にしていいたかないことには、私達の存在価値はありません。「人と「自然」に優しい造り、この基本的な指針は忘れずに、そして皆様の笑顔を忘れずに、理想の焼酎を目指して今後も歩んでいきたいと思えます。どうか温かく、時に厳しく、今後の神川酒造の成長をお見守りいただきますと幸いです。



	鹿児島	神川酒造			
	とろとろ				
	瀬とろ				
	原料/	さつま芋・米麴			
	ALC度/	25	蒸留方法/	常圧	
	Dコード	31820		31821	
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12		
	小売価格	2480		1300	
	1800ml /JAN	4909444312075			
	720ml /JAN	4909444312129			

地元産の選りすぐりのさつまいも「黄金千貫(コガネセンカン)」と、「黒麴」を用い、まろやかなコクと深い味わいを持つつつ、いも焼酎通も納得の「パンチの効いた」いも焼酎。「瀬」とは「とろ」と読み、「河川の流れの中で、水が深くて流れの緩やかな所」をさした言葉。

備考

	鹿児島	神川酒造			
	しょうようじゅりん				
	照葉樹林				
	原料/	さつま芋・米麴			
	ALC度/	25	蒸留方法/	常圧	
	Dコード	31831		31832	
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 6		
	小売価格	2500		1300	
	1800ml /JAN	4909444315151			
	720ml /JAN	4909444315168			

鹿児島県大隅地方で収穫した新鮮な黄金千貫と国産米を原料に使いました。弊社独自の柔らかい蒸気を吹き込む常圧蒸留法により、もろみ由来の華やかな香りを引き出しました。さつまいもの甘い香味とすっきりとした味わいが特長です。お湯割り・水割り・ロックなどでお楽しみ頂けますが、特にお湯割りで香味が引き立ちます。

備考

	鹿児島	神川酒造			
	べっせん かみかわ				
	別撰 神川				
	原料/	さつま芋・米麴			
	ALC度/	25	蒸留方法/	常圧	
	Dコード	31822		31823	
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12		
	小売価格	2650		1480	
	1800ml /JAN	4909444312020			
	720ml /JAN	4909444312013			

丹精込めて醸した焼酎の中で選りすぐりの原酒をさらに熟成用かめつぼで熟成させました。かめつぼ熟成によりやさしく落ち着いた香りで、味わい丸く非常にのどごしの柔らかいいも焼酎です。

備考