

柏露酒造

はくろしゅぞう

新潟
長岡市

歴史

柏露酒造の起源は江戸時代中期の宝暦元年（1751）。当時の山崎家が造り酒屋を開業したことに始まります。明治15年には、長岡藩主牧野家の興した酒造蔵を譲り受け、同家の家紋「三つ柏」を使用した清酒「柏露」を継承します。以来、戦災による店舗・工場の焼失など困難な出来事をも乗り越え、250年を超える時を酒造りひとすじに費やしてまいりました。時代とともに酒造りに携わる者は変わっても、「多くの皆様に喜んでいただける美味しい酒を造る」という姿勢は、一貫して今日まで受け継がれています。

清酒「柏露」のふるさと長岡市は、冬の厳しい寒さに加えて日本でも有数の豪雪地帯であり、降り積もる雪が空気を清め、また厳冬期でも極端な低温にはならず、日中と夜間の温度差が比較的少ないことから、低い気温で安定しています。こうした自然環境が清酒造りに最適といえます。

酒造り

は伝統的な職人技の世界。しかし、近年は「食」の嗜好の多様化が進み、求められる味もさまざま。本格的な淡麗辛口を原点としながらも、新しい味わいを生み出すための研究開発にも積極的に取り組んでいます。長年の経験を持った杜氏と新しい感性を持った若い世代の蔵人たち。「より美味しい酒をより多くの人々に味わってもらいたい」をモットーに、越後杜氏の経験豊かな円熟した技と、若手パワーでそれぞれが力を合わせ、手作りの良さを活かした深い味わいの銘酒創造を目指しています。

蔵元からのメッセージ

酒造蔵の宝、蔵人たち。古より伝えられた技を頑なに守りながら、なお日々研鑽を積んでおります。磨かれたその技は、やがて伝統となり、酒造りの心となります。そしてそこには、酒文化の担い手としての誇りがあります。「今よりもっと、旨く、今よりもっと、愛される酒を。」酒造りに携わる者すべての、変わらぬ思いです。時代の変化を読み、研究を重ね、新たな旨さを創り出します。たゆまぬ努力で、柏露の心を未来へと繋いでいきます。



	新潟	柏露酒造		
	はくろ ちょうからくちじゅんまいしゅ			
	柏露 超辛口純米酒			
	使用米/	国産米		
	精米歩合/	65%	ALC度/	15
	酸度/	1.7	日本酒度/	+15
	Dコード	26237	26278	
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 6	
	小売価格	2476	1729	
	1800ml /JAN	4993021207809		
720ml /JAN	4933752130281			
純米酒でありながら、日本酒度+15を実現した超辛口タイプ。長期発酵に合わせた酵母を厳選し、ゆっくりじっくり醸すことで、キレのある呑み口ながら、米の旨味がしっかり感じられる酒質に仕上がっています。				
備考				

	新潟	柏露酒造		
	はくろ すういと			
	HAKURO SWEET			
	使用米/	国産米		
	精米歩合/	65%	ALC度/	8
	酸度/	3.5	日本酒度/	-60
	Dコード	26239		
	容量/入数	720ml / 6		
	小売価格	1450		
	720ml /JAN	4993021207823		
/JAN				
二種類の清酒酵母を使うことで、それぞれの特徴を十分に生かし、香味のバランスを整えました。シルキーな喉越しと果実を思わす香り、爽やかな酸味が特徴の純米うすにごり酒です。米の旨味と調和して飲みやすく、そして飲み飽きしない酒質に仕上がっています。				
備考				