

まるもとしゅぞう

丸本酒造

岡山
麻口市

歴史

平成15年、岡山県の酒蔵で初めて、座敷屋や釜場など明治中期から昭和初期に建築された建物11棟が国の登録有形文化財に指定されました。

私たちが誇りに思うのは、明治から昭和初期にかけて建造された建物や設備が、今なお酒造りの現場として使われ続けていることです



稲の生命力に注目 三黄作り

「三黄」とは、稲を二度栄養不良で黄色に枯れさせることで、これが良い米を育てる秘訣といえます。1回目は田植えをする直前、2回目は8月初旬に幼穂形成期に穂茎へ栄養が供給されすぎないようにする、そして最後の3回目刈り取りで、きれいな黄金色に仕上げます。「三黄」の過程を経ることで、葉や茎に余計な養分がまわらずに稲の実、すなわち米が充分に育つのです。

酒造りへの想い

本当に良い酒は米づくりから責任を持たねば造れない。

自らお米を栽培している私たちは、「農産酒蔵」として「お米の美味しさ」を皆さまにお伝えしたいと考えています。



蔵人栽培米へのこだわり

山田錦は優れた酒造好適米です。しかし、原料米を購入した場合には、品種と等級は指定できても品質には微妙な差があります。田んぼを選べないため、さまざまな田んぼで収穫されたものがブレンドされてしまうのです。

山田錦は大粒米が特徴です。しかしその為に過剰な肥料や水を与えたり、多収穫のために、狭い間隔で栽培したりと、農家の現場ではなかなか理想的な米作りはしてもらえません。その為にタンパク質の含有量やデンプンの密度が理想的な品質からずれてきます。つまりお米の品質は、粒の大きさと均一さによる等級付けではなく、田んぼで決まるのです。



蔵元からのメッセージ

慶応三年の創業以来、絶えることなくお酒を造り続けてきました。幕末や第二次世界大戦をこえて、時代の変化の中に守られてきました。これからも、時代の変化と共に、この土地の味を造り達と考えています。

そのために、この水、ここで栽培されたお米、この地に住んでいる人々による酒造りが不可欠です。流行に左右されることなく、最高級に完成されたお酒づくりを追求して参ります。



	岡山	丸本酒造	
	かもみどり じゅんまいしゅ		
	かもみどり 純米酒		
	使用米/	あけぼの80%、山田錦20%	
	精米歩合/	60%	ALC度/ 15
	酸度/	1.6	日本酒度/ +4
	Dコード	27073	27074
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	小売価格	2600	1200
	1800ml / JAN	4990040141107	
720ml / JAN	4990040143101		
<p>しっかりと酸と米の旨みの効いた芳醇な味わいの純米酒。麴米に「自社栽培山田錦」を使用しました。温度帯も幅広く、冷や～お燗までお楽しみ頂けます。</p>			
備考			

	岡山	丸本酒造	
	かもみどり じゅんまいぎんじょう おまち		
	かもみどり 純米吟醸 雄町		
	使用米/	雄町100%	
	精米歩合/	60%	ALC度/ 15
	酸度/	1.4	日本酒度/ +2
	Dコード	27075	
	容量/入数	720ml / 12	
	小売価格	1400	
	720ml / JAN	4990040153520	
<p>しっか地元岡山特産の雄町米を100%使用した芳醇かつキレのある純米吟醸です。雄町米特有の柔らかな旨みと心地よい酸は様々なお料理を引き立ててくれます。キリッと冷やしてどうぞ。</p>			
備考			