



50 45 40 ℃くらいが「ぬる燗」、
30 ℃くらいが「上燗」、
20 ℃くらいが「熱燗」。
香りが華やぎ、温度によつて味わいも変化します。

燗酒

日本酒の
美味しい
飲み方香りや味わいの変化を
楽しんでみませんか?

常温

冷酒

「ひやのこと。まるやかな口当たり。香りや味わいをゆっくり楽しみたい方に。」

廣戸川は天栄村を流れる釀造堂川の旧名。地元を愛する心意気が感じられるネーミングです。天栄村産酒好適米「夢の香」を醸造地内に湧く井戸水で仕込みます。天栄の大地の恵みから生まれる、まさに地酒です。祐行さんは県清酒アカデミー職業能力開発校で学び、時代に合った日本酒造りを追求してきました。「金賞を受賞する日本酒のタイプも変化してしたので、甘味、香りのタイプを学び、そこに向けて造るのが最初でした」。大事にしているのは食事との相性。食事中に飲んで美味しい日本酒を目指し、居酒屋を巡り歩いたこともあります。天性のセンスと努力が実を結び、最近では首都圏で開催される県の催事イベントでも、その味わいを求めて多くの人が集まるようになっています。

飽くなき探究心。

廣戸川は天栄村を流れる釀造堂川の旧名。

地元を愛する心意気が感じられるネーミング

です。天栄村産酒好適米「夢の香」を醸造地内

に湧く井戸水で仕込みます。天栄の大地の恵み

から生まれる、まさに地酒です。祐行さんは県清

酒アカデミー職業能力開発校で学び、時代に

合った日本酒造りを追求してきました。「金賞を

受賞する日本酒のタイプも変化してしたので、

甘味、香りのタイプを学び、そこに向けて造る

のが最初でした」。大事にしているのは食事との相

性。食事中に飲んで美味しい日本酒を目指し、居

酒屋を巡り歩いたこともあります。天性の

センスと努力が実を結び、最近では首都圏で開

催される県の催事イベントでも、その味わいを求

めて多くの人が集まるようになっています。



若き力と情熱が醸す 松崎酒造店の銘酒 廣戸川



松崎酒造店

〒962-0503 福島県岩瀬郡天栄村大字下松本字要谷47-1

松崎酒造店の特約酒販店はコチラ

郡山市

泉屋酒店 郡山市開成2丁目16-2
TEL.024-922-8641あんどう酒店 郡山市大槻町小金林24-19
TEL.024-952-3286

須賀川市

内藤酒店 福島県須賀川市東町30
TEL.0248-73-3004末原屋 須賀川市北町48
TEL.0248-73-2686

鏡石町

青木屋酒店 岩瀬郡鏡石町本町219-104
TEL.0248-62-2020

天栄村

ニューヤマザキティーストアまつや店
天栄村牧之内西町36-2 TEL.0248-82-3215

天栄村の風土を映す酒
金賞を受賞し快進撃を続ける松崎酒造店。淳一さんは「何もわからぬからこそ、息子はたくさんのことを見吸収し、日本一に繋げることができます。最初でした」。大事にしているのは食事との相性。食事中に飲んで美味しい日本酒を目指し、居酒屋を巡り歩いたこともあります。天性のセンスと努力が実を結び、最近では首都圏で開催される県の催事イベントでも、その味わいを求めて多くの人が集まるようになっています。

天栄村の風土を映す酒
金賞を受賞し快進撃を続ける松崎酒造店。淳一さんは「何もわからぬからこそ、息子はたくさんのことを見吸収し、日本一に繋げることができます。最初でした」。大事にしているのは食事との相性。食事中に飲んで美味しい日本酒を目指し、居酒屋を巡り歩いたこともあります。天性のセンスと努力が実を結び、最近では首都圏で開催される県の催事イベントでも、その味わいを求めて多くの人が集まるようになっています。

天栄村の風土を映す酒
金賞を受賞し快進撃を続ける松崎酒造店。淳一さんは「何もわからぬからこそ、息子はたくさんのことを見吸収し、日本一に繋げることができます。最初でした」。大事にしているのは食事との相性。食事中に飲んで美味しい日本酒を目指し、居酒屋を巡り歩いたこともあります。天性のセンスと努力が実を結び、最近では首都圏で開催される県の催事イベントでも、その味わいを求めて多くの人が集まるようになっています。

日本酒界の新鋭。
ほのかな果実香と柔らかな口、そしてスッキリとした後味。天栄村・松崎酒造店の酒「廣戸川」は首都圏でも近年人気高く、「ふくしまの酒」として認知度が上がり始めています。全国新酒鑑評会において平成二十三年から五年連続金賞を受賞。日本一美味しい市販酒を決める利き酒イベント「SAKE COMPETITION 2014」で堂々の一位を獲得。和食の世界文化遺産登録にあたり世界的に注目され始めた日本酒の中でも高評価を受け、現在は県外でも取り扱う店舗が増え始めています。杜氏は六代目蔵元の松崎祐行さん(32)。五年前、二十六歳という若さで杜氏に就任し、翌年には金賞を受賞。華々しいデビューを飾りましたが、その裏には歴史と伝統を継承する重責があり、旨い日本酒を造るために並々ならぬ努力がありました。

次代を担う若き情熱。
「廣戸川」は地元天栄村や近隣町村で、普通酒を中心に広く親しまれてきた銘酒です。蔵は東日本大震災で屋根の瓦や漆喰が落ちたものの、建物の大きな被害は免れました。しかし酒造りを行なう南部杜氏が病に倒れ、酒造りは危機に直面。祐行さんの父で五代目の淳一さんは、新しい杜氏を迎えることを考えましたが、祐行さんは自分の手で造りたいと申し出ました。経験の浅い六代目。父・淳一さんが息子・祐行さんに任せることを決めたのは、祐行さんの酒造りに対する熱意でした。平成二十三年、親子二人の想いが大きな力となり、七年ぶりに大吟醸造りが復活。新たな廣戸川の幕開けです。

▲六代目松崎 祐行さん



一緒に廣戸川を造る
若くて元気な蔵人を
募集しています。

お問い合わせは
お気軽に



SAKE COMPETITION 2016

●純米酒部門GOLD第2位受賞
●ダイナースクラブ若手奨励賞受賞



▲五代目 松崎 淳一さん