

全国新酒鑑評会で9回連続金賞受賞数日本一を達成するなど国内外から高い評価を得ているふくしまの酒。江戸時代、白河は約47軒もの蔵が軒を連ねる酒造りが盛んな地域でした。豊富な伏流水と、肥沃な土地に育まれた良質な米が造り出す白河の酒。10月1日は日本酒の日。夏の間に熟成させて出荷する季節限定酒「ひやおろし」を味わいながら、今宵は秋の恵みと共に楽しみませんか。



10月1日は日本酒の日

# この秋、白河の3蔵を味わう



千駒酒造



大谷忠吉本店



有賀醸造

## 大谷忠吉本店

今年で創業144年の大谷忠吉本店は、白河市の中心市街地に位置し、地元の水、水、人にとことんこだわる酒蔵。詩人の萩原朔太郎の妻美津子さんの生家としても有名です。



代表 大谷浩男さん

大谷忠吉本店で醸す原料の米は、県南地方で取れる食用のチヨニシキ、仕込み水は蔵の井戸で枯れることなくこんこんと湧き出る那須山系の軟水を使用。5代目の大谷浩男社長と白河出身の大木英伸さん、弟の裕史さんらが、伝統的な製法と新しい技法を取り入れ、すべて手造りで酒造りを行っています。

創業当時からある看板商品の「白陽」は、「コクのある飲み飽きしない味わいで地元にも長く愛されるお酒。『白河の太陽のように光輝く』という意味が込められています。近年では、大木兄弟が開発した「登龍」も大谷忠吉本店の人気銘柄。大木兄弟が20代だった頃、研究熱心だった二人に、蔵元が「自分達がイメージする酒を造ってみろ」とタンク一本を預けたのが登龍誕生の始まりです。二人は試行錯誤



白河市本町54 TEL0248-23-2030  
営業時間 9:00~17:00  
定休日 土曜・日曜、祝日



## 有賀醸造

有賀醸造は、江戸時代の1774年、大名から酒造りを命ぜられ創業。来年で250周年、会社設立100周年を迎えます。

杜氏の有賀裕二郎さんは、東日本大震災の際、少しでも福島復興に役立ちたいという思いから大学院での研究を辞め、2011年に実家である有賀醸造に入社。当時、有賀醸造は普通酒を製造するのがメインの蔵だったため福島県ハイテクプラザの清酒アカデミーの門を叩き、一から酒造りを学び始めました。

アカデミーの当時の所長、鈴木賢二さんからは「酒造りのレベルを向上させるなら大吟醸を造れるように」とのアドバイスを受け、その言葉を胸に、素人ながらも2012年冬から本格的に大吟醸造りに着手していったそう。それから10年の歳月を経て令和3年度に福島県の酒造好適米



## 千駒酒造

創業100年を誇る「千駒酒造」。3年連続で全国新酒鑑評会の金賞を受賞する白河の老舗酒蔵です。現在は、杜氏の菊地忠治さんら蔵人5人で、越後杜氏の伝統の技を受け継ぎ、蔵人一人丸となつて酒造りを続けています。日本酒造りで最も大切なのは仕込み水。千駒酒造では那須山系からの豊富な伏流水を洗米から仕込みまで使用しています。特徴的なのが特定名称酒で使用する酒米です。2011年から現在まで、北海道の酒米を契約し、福島県産の酒米と北海道産米の両方を使用しています。

「東日本大震災で放射能問題が起きた時、県産米は全量全袋検査になり、11月からの仕込みに県産米の調達に間に合わないという緊急事態が発生しました。全国を探し回り、ようやく確保できたのが北海道の酒造好適米の『吟風』でした」と櫻井慶社長は語ります。菊地杜氏も「災い転じて福となすとはこのことで、北海道の酒米



杜氏 有賀裕二郎さん



「夢の香」をベースに製造した「陣屋」が初めて全国新酒鑑評会で金賞を受賞。さらに今年5月にも2年連続で金賞を受賞しました。

「酒造りは一年、計算通りにはいかないクリエイティブな仕事。これからの蔵人には新技術やAIなどを活用して食文化、醸造文化を守っていくほしい。そして世界中を楽しませるような酒を造っていくてもらいたい」と有賀杜氏は酒造りへの想いを語ってくれました。

この秋発売の「陣屋」純米秋あがりの仕上がりは、しっかりと味わいながらも重く感じない飲みやすいお酒に。そして全国の韓国料理店や焼き肉店などに置いてある知る人ぞ知る「虎マッコリ」も有賀醸造の主力商品。

この秋は、酒の肴と蔵人達の匠の技が織りなす様々な酒をじっくり味わってみたいかがたでしょう。



▲虎マッコリ

白河市東金子字本町96  
TEL0248-34-2323  
営業時間 9:00~17:30  
定休日 不定休

開催日時 10/1日 午後5時~午後7時  
場 所 しらかわ観光ステーションコンビエニュー広場  
参加蔵元 有賀醸造 合資会社  
合名会社 大谷忠吉本店  
千駒酒造 株式会社

市内三蔵の銘酒飲み比べ 1杯 200円~  
各蔵の銘酒販売 しらかわ観光ステーションにて販売

主催 (公財) 白河観光物産協会 後援 白河商工会議所/白河小売酒販組合  
連絡先 しらかわ観光ステーション TEL 0248-21-6347

ひやおろし白河地酒セット 4,730円

ひやおろし各種取り揃えています! 地酒以外の取り寄せも可能です。アルコール・ソフトドリンクの配達もしていますのでお気軽にお問い合わせ下さい。

(有)有賀酒店  
白河市大工町28  
TEL0248-23-2794  
営業時間 8:00~21:00  
定休日 日曜 P有

有賀毅さん

社長 櫻井慶さん 杜氏 菊地忠治さん

白河市年貢町15-1 TEL0248-23-3057  
営業時間 8:00~17:00(売店)  
定休日 日曜、祝日、他(HP参照)

千駒酒造の仕込みは一年分のお酒を秋から冬に仕込む「寒造り」。季節のうつろいと共に熟成されたお酒が瓶火入れ方式で瓶詰めされ、銘柄ごとに出荷の日を迎えていきます。

企画商品やリキュールなど幅広いラインナップで、季節と共に楽しめる商品が揃っています。特に日本酒で仕込むプレミアム梅酒は大人気商品です。

9月1日からはファン待望のまろやかに熟成した秋酒、特別純米酒「ひやおろし」が出荷となります。

