

花美蔵通信 Vol.18

はなみくらつうしん

白扇酒造株式会社

事業本部 〒505-0303 岐阜県加茂郡八百津町伊岐津志208-3
 蔵元 〒509-0304 岐阜県加茂郡川辺町中川辺28番地
 URL <http://www.hakusenshuzou.jp/>
 E-mail info@hakusenshuzou.jp

日頃からご愛顧頂き誠にありがとうございます。

白扇酒造の2017年は色々大改革の年となりました。「三年熟成 本みりん」から「伝統製法 本みりん」に名称変更をしたのをはじめ、機械の入れ替え、蔵の修繕…。そして今年から心機一転、まだ若い服部龍二が杜氏となりました。

ものづくりにゴールはありません。これからも更なる品質向上に努めていきます。寒さが段々と厳しくなっています。皆様お身体御自愛下さい。

アメブロやっています!
<http://ameblo.jp/hanamikura/>



白扇酒造株式会社
加藤 祐基

新★杜氏 服部龍二に聞く! 酒造りへの想い



今回は、新杜氏の服部さんに突撃インタビューしました!

杜氏：服部

2017年、若くして杜氏に抜擢された大の日本酒好き。今年初めて、自ら酒造りに取り組んだ。

事業本部：成瀬



服部さんは、自ら杜氏になりたいと志願されたんですね。杜氏ってそんなにすぐになれるのですか?

普通はなれないですよ(笑)。日本酒が好きで入社して製造に携わっているうち、「もっともっと美味しい日本酒が造りたい」、「自分ならできる!」と思い社長にお願いしてみたんです。そしたら「やってみろ」と杜氏に指名していただきました。僕はラッキーですよ!

ちなみに白扇のお酒で、服部さんの一番のオススメは何ですか?

全てがオススメですが、僕が杜氏になって造った新酒一号を飲んでいただけると嬉しいです。不安もありましたが、この日を無事に迎えることができました。杜氏になり初仕込みなので、ビビってビビって子どもを育てるような気持ちで大切に育て、仕込んだお酒です。そんな中でも自分なりに考え、思うように酒造りができる楽しさを存分に感じながら、初の仕込みができたと思います。

お酒を造りたいと思った理由は何ですか?

もとは金属加工をする会社に勤めていたのですが、日本酒が大好きで色々なメーカーのお酒を飲んでいました。その度に味が違うのが面白くて、自分も造ってみたいと思うようになったんです。



どんな仕上がりになりましたか?

滑らかな口当たりの美味しいお酒になりました。この新酒一号が杜氏になって初めて醸した記念すべき日本酒です。自信あります! ぜひ飲んでみてください。



白扇酒造へ入社を決めたのはどうしてですか?

岐阜県のお酒をほぼ飲んで、日本酒が一番美味しいと思ったのがここだったからです。また調べてみると味噌や焼酎も製造していて色々学べる面白い蔵だと思い、入社を決めました。



これからの目標をお聞かせください。

日本で一番の蔵になって、世界に「白扇酒造の日本酒ここにあり!」と、ワインと喧嘩できる酒にしたいと思っています(笑)。食卓に日本酒が当たり前置いてあり、当たり前前に日本酒を飲む風景が僕の理想です。そんな古き良き日本の文化を取り戻せるような酒を、誇りを持って造らなければいけませんね! 頑張ります。

今年は味噌の「福来純」がたくさんリニューアルされましたね。

自分が杜氏になったことで、白扇酒造の新たな挑戦としてもう一度ゼロからスタートしたいという気持ちがあったんです。また、まだ福来純を知らないお客様にも良い調味料があることを知っていただきたく、リニューアルを決めました。時代も変われば物も変わります。変えてはいけない部分は残し、変えなくてはいけない部分は変えていく。現状に満足することなく、常にお客様のことを考えた酒造りをしていきたいと思っています。



そんな若き杜氏の作ったお酒を楽しめるイベントがコチラ!

秋の酒蔵まつり

開催日：11月25日(土)、11月26日(日)
 開催時間：午前10時～午後3時まで
 場所：川辺町の酒蔵 白扇酒造