



NISHINOMIYA TECH PRIZE

西宮市優良事業顕彰

NISHINOMIYA TECH PRIZE2018 受賞！！

◎優れた技術力

自然界の菌や酵母をコントロールしながら育てる灘酒の伝統技法である「生酛造り(きもとづくり)」を現在も守り続ける酒造り

◎受賞事業所の紹介

創業以来 156 年、灘の伝統技法である「生酛造り^{きもとづくり}」を継承し、他メーカーの酒を一滴もブレンドすることなく、100%自家醸造酒のブランドを守り続けています。

伝統を重んじるばかりではなく、醸造後の濾過工程で、日本酒に与える負荷を軽減し、原酒本来の香味を生かす設備を導入するなど、「変えないもの」「変えるもの」を融合させ、更なる品質向上を積極的に行っています。今日に至っても初代辰馬悦蔵氏の信条である「超一流主義」を貫くことを使命としています。

「生酛造り」は自然界の微生物を巧みにコントロールして完成させる酵母の培養技法であり、日数とコスト及び高度な技術を必用とすることから生産効率とは逆行しますが、この技法を堅持することで、灘酒の最大の特徴である押し味・切れ味のある辛口で芳醇な日本酒を提供しています。

