

全国の日本酒ファンが大注目！

丸石 醸造

岡崎市のまちなかで約330年以上にわたり、
酒造りをやめている丸石醸造株式会社。
伝統を守りながらも新しい挑戦を続ける、
同酒蔵の杜氏に酒造りの熱い思いを聞きました。

約330年の歴史を紡ぐ、
地元で親しまれている酒蔵

『徳川家康』『三河武士』など、地元ゆかりの名前を冠した銘柄が長く愛されている丸石醸造。日本酒はあまり詳しくないという人も、どこかで目にしたことがあるのではないでしょうか。地域に根差した日

本酒を造り続ける丸石醸造の歴史は古く、創業は1690年（元禄3年）。名前に「醸造」と付くことからもわかるように、かつては味醂、醤油などの醸造品も造っていました。昭和20年には、戦災によりほとんどの蔵を焼失するという苦難に見舞われながらも、焼失をまぬがれた蔵で日本酒『長誉（ちょうよ）』の製造をスタート。近年では全国新酒鑑評会で『徳川家康』が金賞を立て続けに受賞したり、2015年に誕生した『二兎（にと）』が口「ミ」で人気になるなど、全国的にも注目を集めています。

瞬く間に口「ミ」で人気となった『二兎』の「ノンセプト」は、「二兎追うものしか二兎を得ず」。「甘味と辛味」「重さと軽さ」「酸味とうま味」という、相反する特性と徹底的に向き合い、絶妙なバラ・ンスで仕上げることで「二兎を得よう」とする丸石醸造の意欲作です。

『二兎』の開発を始めた当初、日本酒は安価な商品と高級路線の二極化が進んでいました。杜氏の片部州光さんは、「価格ではなく、味わいで選ばれたい」「贈答品としての役割だけでなく、もっと気軽に日本酒を飲んでほしい」との思いを強くしていました。そして、日本酒を身近に感じてもらうためには、「日々の食事に寄り添えるものを造らなければ」との考えに至った片部さん。お米のふくよかな旨味を感じながらも、食事の邪魔をしないスッキリとした味わいを目指し、試行錯誤を重ねていきました。こうして約4年の月日をかけて出来上がった『二兎』。飲み始めは豊かな甘味や香りが広がり、飲み終わる頃にはスッキリと締まる酸味で、食中酒としても最適です。普段はビール党、ワイン派という



多くの酒蔵では製造工程ごとに役割分担がありますが、丸石醸造では日本酒を仕込むタンクごとに担当を決めている。味の設計から瓶詰めまでの責任を一人ひとりが担うことで、職人同士が切磋琢磨する環境に



丸石醸造株式会社
杜氏 片部 州光さん

