

心を尽くした丁寧な酒造り

代表取締役 古澤 棟子
〒948-0122 中魚沼郡川西町大字上野甲50番地の1
TEL (0257) 68-2047 FAX (0257) 68-3927
URL <http://www5.ocn.ne.jp/~matsunoi/>
E-mail matsunoi@eos.ocn.ne.jp

株式会社 松乃井酒造場

業種：酒類製造
資本金：1,000万円
事業内容：純米大吟醸「英保」、「松乃井」など

川西町の豊かな水と良質の米、そして蔵人、杜氏が心を尽くし丁寧に造った日本酒「松乃井」は、飲み飽きしない淡麗辛口。生産規模を追求するのではなく、あくまで「手作り」の酒造りにこだわりをもつ松乃井酒造場は、「地元で飲まれるお酒が本来の『地酒』」と言う古澤専務の言葉どおり、生産の約8割が川西町、十日町市など地元や周辺地域で愛飲されている。

豪雪地域がもたらす「松乃井」の旨み

川西町は、県内でも有数の豪雪地帯。雪が多いという環境は、松乃井酒造場にとって酒造りの重要な要素のひとつ。仕込み時期の冬、雪は大気を浄化し、蔵の温度を一定に保つ。そしてその雪が豊富な雪解け水に変わり、松乃井酒造場の仕込み水として使われる。この水は蔵



▲雪に囲まれた松乃井酒造場の酒蔵

の脇にある赤松林の下に横たわる井戸から湧き出ており、軟らかく、酒造りに最適。これが酒名の由来にもなっている。さらに、吟醸などに使われる米は、酒造好適米「山田錦」を使用。こうした条件と杜氏の経験、優れた技術により、芳醇な旨さを醸し出す「松乃井」が造られる。

▶蔵のシンボル



生産規模ではなく、手作りの味を伝える

松乃井酒造場では、それぞれの精米歩合をしっかりと管理できるよう、精米は蔵内で行っている。そして、精米された米は蔵人達が丁寧に手作業で洗米し、昔ながらの甑（こしき）で蒸す。麴造り、酵母造りでも、伝統的な手作業であることはもちろんのこと、酒しぼりにおいては、比較的価格な吟醸酒でも圧搾機などで圧をかけずに自然にじっくりと搾り出している。「決して効率のよい作業ではありませんが、機械で圧搾したものと自然に搾り出されたものでは、味が全く違います。限られた出荷量だからこ

そ、手間をかけても、お客様に喜んでいただける酒を提供していきたい」と古澤専務はその思いを語る。

▲純米大吟醸「英保」
山田錦を35%精白。
杜氏が極寒の酒蔵の中で情熱をかたむけた入魂の逸品(季節限定品)

▲吟醸「松乃井」
山田錦を50%精米し、創業以来の伝統技術を用いて醸したお酒

▲清酒「松乃井」
軽い味わい、65%精白で、米の旨み、やわらかさが特徴の辛口



◀昔ながらの甑で蒸す