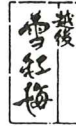


# 企業紹介

創業以来“手造り”にこだわり、  
丹念に仕上げる酒造り



長谷川酒造 株式会社

代表取締役 長谷川 道郎  
〒940-1105 長岡市撰田屋2-7-28  
TEL(0258)32-0270 FAX(0258)35-6066  
http://www.sekkobai.ecnet.jp

業 種：酒類製造  
資 本 金：1,000万円  
事業内容：清酒製造

酒・みそ・醤油といった麴こうじの薫りが漂う“醸造の街 撰田屋せつたや”。その撰田屋で創業から160年余り、“手造り”の酒造りを守り続ける長谷川酒造(株)。「越後雪紅梅せつこうばい」、「初日正宗はつひ」、「越後長岡城」など先祖から受け継がれてきた銘酒、時流にのった美酒を造り続ける。

## 昔と変わらない環境が酒の味わいをつくる

創業は江戸時代後期。創業者である信州屋重吉が天保13(1842)年12月15日、長岡蔵王権現様に酒造の許可を願い上げたのが始まりとされる。以来変わらず、“手造り”の酒造りを徹底している。地元では「信州屋さん」、またお酒の銘柄から「初日さん」と呼ばれ親しまれている。

仕込み蔵は大正8(1919)年、また麴こうじをつくる製麴室せいこうしつは大正12(1923)年に建てられた。「空調設備は一切ありませんが、常に酒造りに最適な温度や湿度を保っています。場所も変わらない、建物も変わらない、その中を流れている空気も変わらない。この昔とまったく変わらない環境が酒の味わいをつくっているのだと思います」と専務の長谷川葉子さん。



▲天保13(1842)年創業。  
“手造り”の製法を守り続ける

## 160余年 受け継がれる“手造り”の酒

コメを傷つけず、コメの力を最大限引き出せるのが手造りの良さ。酒造りの最初の重要な工程である「蒸し米」も、「今では機械でやるところが多くなりましたが、当社では杜氏とうじの長年の技により、すべて手作業で行っています」と長谷川専務。直径1.3mの「地釜」で酒米を丁寧に茹でる。杜氏の知識や経験、技術を総合的に活かして、手造りで丹念に仕上げる。



▲昭和初期のラベルを復刻した  
「初日正宗」

## 伝統を受け継ぎながらも時代に合わせた酒づくり

代表銘柄の「越後雪紅梅」は、作曲家 遠藤実ゆかりの酒。「先代が遠藤先生と懇意にしており、『こんな酒があるといいなあ』といったやりとりから生まれました」。その雪紅梅の純米大吟醸は、同社の手造りの良さを顕わした逸品。ふくよかな味わい、飲んだ後の薫りがワインのようで、食事とともにお酒を楽しみたい女性に受け入れられている。

2008年、長谷川専務の三人の娘さんが相次いで同社に入社。“三人娘”の新しい感覚も力に、蔵見学や首都圏の百貨店、各種イベントでの試飲販売を積極的に行い、お客さまとの接点を増やす。「時代に合わせて少しずつ味を変えていくことも大切。“手造り”の伝統を受け継ぎながらも、時代に合わせ変わることでさらに伝統は続きます」と長谷川専務は語る。



▲「手造りの強みを活かした酒造り」と語る長谷川専務