



数多くの個性豊かな商品を造り出すみなさん



純米大吟醸
「葛城」



あらごし
梅酒

県内初、日本酒のリキュール開発！ 伝統を守り、新たな挑戦を続ける。

明治26年創業なんですね。

今年でちょうど120年になります。

す。日本酒発祥の地・奈良では決して古くはありません。創業前から庭にある梅の木が由来で、「梅乃宿酒造」と名付けました。



樹齢300年の梅の木には、春になるとウグイスが宿る

県内で初めて日本酒のリキュールを造られたそうですね。

全国的に日本酒の消費量が低下しているため、新たなお酒の開発を考えていました。現在、酒造りに関わる蔵人の平均年齢は32歳。そんな若い力を原動力に、熟練の勘と新しい発想で生まれたリキュールは、梅酒をはじめ、ゆず酒や桃酒があります。清酒メーカーらしい製法にこだわり、リキュールに日本酒を加えたことで、旨みが増しました。若い人や女性に人気があるこれらの商品の味の最終決定権は、女性従業員にあるんですよ。

酒造りのこだわりを教えてください。

おいしいお酒を造るには、良い原料

と工程の中で造られる良質の麴。良麴を造る上で大切なのは、温度と湿度の管理です。ですので、目の行き届く範囲でやっていこうと思っています。「小さな蔵の旨口の酒」造りに、あえてこだわっているんです。また、玄米をどれだけ削っているかを表す精米歩合の平均が53%と、全国平均約69%に比べ、かなり高いこともこだわりです。

この割合ってお酒の種類に違いがあるんですか？

はい。一般的に精米歩合の値が小さいほど、上などのお酒といわれ、60%以下の米から造られたお酒を吟醸酒、50%以下のものを大吟醸酒といま

す。これらのお酒は、原料がお米なのに、フルーティな香りがするのが特徴なんです。

今後の目標は？

奈良の食に合う、旨みのあるお酒を造っていきたく思います。また、リキュールだけでなく、さまざまな種類のお酒を造っていきたくですね。

御社で働きたいと思われる方にメッセージをお願いします。

やんちゃで元気な方、杜氏をはじめ、蔵人たちと一緒にワイワイやりましょう。



酒蔵の最高製造責任者である杜氏の北場広治さん

梅乃宿酒造株式会社



「伝統を守り、新たな挑戦を続けたい」と語る代表取締役社長の吉田 暁さん

国内だけでなく、海外へも自社ブランドをPR。平成22年から4年連続でモンドセレクション、最高金賞受賞。日本酒の他、リキュールやスパークリングなどの商品が並ぶ。現在、従業員は81人。内、ほとんどが県内在住者。
*モンドセレクションとは、品質向上の証として、世界で最も古く代表的な賞。

所 葛城市東室27
☎ 0745・69・2121
FAX 0745・69・2122
URL www.umenoyado.com/