



福島

福島の自然そのまま
地元の中の地酒が誇り！
榎物屋酒造店が育てた
清酒「千功成」
せんこうなり

榎物屋酒造店

榎物屋酒造店(福島県二本松市

松岡、齋藤郷太郎

社長、0243・

23・0164)

は、福島県中通

りの城下町二本

松市の駅近くに

位置する、創業

明治7年という

老舗の清酒醸造元である。



同社を代表する清酒「千功成」と

いう酒銘は、旧二本松藩主丹羽公

の先の君主太閤秀吉の「千成ひよ

うたん」に因んで「千成」と名づけ

られたのが始まり。さらに、「千の

功いさお(手柄、勲功、功績)が成る」とい

う意味をこめて「千功成」とした。

安達太良山の良質な湧水、自然の

光をたっぷり浴びて育った米を使

用し、丹精こめて造り上げた自然

そのものの味が特長で、地元にも

愛飲者が多い。また、その名から、

お祝い品にも縁起が良いとご愛顧

いただき、インターネット通販で

も購入可能なので、「千功成」は全

国へ発送されている。

同社の商品ラインナップは、最

高級酒の千功成吟醸、辛口、純米



仕込蔵と「千功成」ラインナップ

酒、本醸造のほか季節限定商品

の「おり酒」や酒粕を原料にした本

格焼酎粕取焼酎と多種多様。中

でも、「千功成 金瓢」と「千功成 辛

口」は、市内の至るところで目にす

る売れ筋商品となっている。また、

純米酒のラベルは愛飲者であった

大山忠作画伯が手がけている。

清酒の旨味を大切に、機械化が

進む業界の中でも、同社は昔なが

らの手作りを貫いている。特に、普

通酒でも袋に詰めて槽ふねで絞る袋絞

りの工程を行う酒蔵は珍しく、外

国人観光客がよく見学に訪れるそ

うだ。

地元でも、市町村からの

地元の米を使ったオリジナル

ル商品や、企業オリジナル

の酒造りなどの依頼にも柔

軟に対応する姿勢が非常に

好評を博し、オーダーメイ

ドでオンリーワンの清酒

は、口コミを中心に幅広く

浸透してきている。

吟醸袋吊りの工程

