



福島

創業から250年、  
老舗の磨き上げた酒造り  
手造り麴からこだわり、  
地元復興支援にも尽力

笹の川酒造

明和2年(1765年)

創業の笹の川酒造(福島県郡山市笹川、山口哲司社長、電話024・945・0261、FAX024・945・7559)は、今年9月で創業250年を迎える老舗酒造である。主に日本酒造りに取組んで来たが、焼酎(甲類・乙類)、ウイスキー、リキュール、合成清酒の製造免許を持ち、それぞれの品目で魅力ある商品を製造している。

日本酒においては、近年各種鑑評会で金賞を連続して受賞、特に昨年には

「特別純米酒 山桜」が「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2014」で金賞を受賞した。また、日本産ウイスキーが世界中で高く評価される中、同社が製造するウイスキーは国内のみならず海外からの受注も急増しており、製造が追いつかない状況にある。

手造り麴専用の麴室でより高品質の麴を追求するなど同社は原料にもこだわり、福島県内を中心に各自治体やJAなどの特産品を取入れた酒造りに邁進し、好評を博している。特に今年は、原発事故の風評被害を払拭するべく、福島県奨励品種「天のつぶ」を原料米とした大吟醸酒や純米酒の醸造に挑戦しており、商品化される春が待ち遠しいところである。

さらに同社は、売上金の



冬は、同社の酒蔵も雪に覆われる

一部を義援金として寄付する震災復興応援酒「笹の川純米 福の歌」を発売したり、お客様がオリジナルラベルをデザインすることのできる「記念のお酒」の注文を受け付けたりと、柔軟で豊かな発想力も特長だ。このように、老舗の伝統を守りつつも常に進化し続けている同社商品を、ぜひ一度お試しください。

同社ラインナップの詳細や注文方法、オリジナルラベル制作などのお問合せについては、ホームページにて。  
(www.sasanokawa.co.jp)



「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2014」で金賞に輝いた「特別純米酒 山桜」