



福島

「現代の名工」が醸す芳醇な名酒
全国随一の評価を誇る
きもと
生酛造りの伝統

大七酒造

大七酒造(福島県二本松市竹田、太田英晴社長、02433・2300007、<http://www.daishichi.com>)は、福島県中通り地方の城下町、二本松市にある老舗蔵元である。

1752年(宝暦2年)の創業以来264年の伝統を誇り、現当主は十代目。日本酒のもつとも正統的な製法とされる「生酛造り」において、全国随一の評価を持つ。生酛造りとは、自然の微生物の力で通常の数倍の時間と手間をかけて豊潤な美酒を醸し出す伝統技法だ。

今年の「現代の名工」に選ばれた佐藤孝信杜氏をはじめ、原料米を精米する際に、米粒の表面から等厚に平たく削る革新的な超扁平精米技術により、雑味の元となる成分を徹底除去することに成功した同社の精米部長も、現代の名工に輝いている。卓越した名工を輩出する同社の匠の伝統が、力強さと洗練とを融合した唯一無二の個性を生み出しているのだ。

同社の名酒は、各種コンクールや新聞雑誌などのランキングで第一位を多数獲得しており、G8洞



「現代の名工」に輝いた佐藤孝信杜氏



「地酒大show」プラチナ賞を獲得した大七の名酒たち。「生酛造り」の伝統が活かしている。

爺湖サミットや海外王室晩餐会などの国際的な舞台でも採用され、国内外で高い評価を得ている。今年「第一回ふくしま産業賞」において最高賞・知事賞を獲得した。

そんな同社のお勧め商品は、「大七純米生酛」。冷やで良く、お燗でさらに美味しく、伝統的な生酛造りの美質をたっぷり味わえる。生酛純米大吟醸「大七箕輪門」も、上品でまろやかな味わいが国内外の賞を多数受賞している人気商品だ。また、純米生酛の原酒と特大サイズの南高梅を使用した贅沢な梅酒「生酛梅酒」は男女問わず評価が高い。そして意外な注目商品が「とろける酒粕」。特製石臼で摺り潰したクリーミーなパック入りの酒粕は、虜になる美味しさでリピーターが急増しているという。純米タイプと純米大吟醸タイプがある。