



△芳醇な風味とカリカリの歯切れの豊村酒造の奈良漬



△大正13年当時の建築の状況を伝えるパース図

◀販売を行っている店内

明治時代の酒の瓶詰めの様子▶



清酒 豊盛 大吟醸・純米酒・原酒

江戸から明治期ごろにかけて海上交易と塩田によって栄えた津屋崎千軒。清酒「豊盛」は創業以来140年にわたり、この地に蔵を構え、日本酒を造り続けてきた「豊村酒造」が昔ながらの製法で醸した一品です。フルーティーな芳香と洗練された味わいの大吟醸、日本酒本来の美味しさが際立った純米酒、とろりとして芳醇なコクがある原酒、いずれも原料の米と水の吟味にこだわり手間を惜しまず丹精込めて造られています。



▲築140年の歴史を感じさせる建物の外観

思い★きりり

今月は「豊盛」を造っている、「豊村酒造」の豊村祐二郎さんを取材しました。

明

治7年の創業以来、皆さんに愛される「よか酒」を提供したいとの思いが、代々受け継がれてきた豊村酒造。豊村さんは、先日、県内の56の酒造が集うイベントに出展しました。多くの来場者でにぎわう中、日本酒を好む女性の多さを実感したそうです。大吟醸酒はこうした女性にも好まれる日本酒を造ろうとの思いが詰まっているとのこと。また、最近では、これまで自家用として作っていた「豊村酒造の奈良漬」が近所のかたの口コミで評判となり、その販売を行うようになったそうです。また、お祝い事や記念日の贈りものにと、オリジナルラベルの作成もしています。これからはすべて「お酒を楽しんでもらいたい」との思いから。「これからも受け継いできた伝統を守りながら、時代に合ったものを造っていきたい」と話してくれました。

問い合わせ 豊村酒造有限公司 津屋崎4-14-18
☎52・0001



▲作成したオリジナルラベル



▲厳選した県産米「山田錦」を使用した大吟醸などの清酒「豊盛」