

津久井の大自然にある小さな蔵元「久保田酒造」のご紹介 NO1

丹沢山系の清冽な水をたたえる相模湖の近くに位置し、豊かな森と水の里「津久井町」の山に囲まれた一角に、今回ご紹介する久保田酒造があります。久保田酒造の創業は、1844（弘化元年）年。敷地内には、藁葺屋根の「久保田本家」（神奈川県建築百選に登録）が、悠久の時を超えて佇んでいます。

創業当時と変わらない豊かな大自然に囲まれ、清冽な伏流水を用いて酒造りをしております。年間生産数量は200石（20,000本）と決して多くはないのですが、飲み手に感動を与えてくれるお酒【相模灘】を、醸しておられます。

【相模灘】の製造総責任者であり、蔵元の専務である久保田晃さんは、京都の芸術大学を卒業後サラリーマンに。24歳の時、先代急逝の為、急遽蔵に入りました。

平成19年醸造から本格的に杜氏として酒造りをはじめ、今までの蔵元が培ってきた経験を継承するだけでなく、あたらしい自分が感じた感覚をお酒にイメージして醸しています。

その味わいは、口の付近で香る穏やかな吟醸香、決して華やかさが多くあるわけでもないのですが、ゆっくりゆっくりと伝わる心地良さが感じられます。口に含むと、果実の果肉がほとぼしするようなフレッシュな旨味と艶やかでいて、旨味を綺麗に感じさせながら深く印象付ける造りの丁寧さ、そして後口には一点の光を残し、サッと消えてなくなる余韻・・・同じ神奈川県内で、こんなに美味しい造りをする蔵元があるのか？と本当に驚かされました。お土産物的な感覚だけでなく、毎日楽しめるお酒。神奈川県の人に飲んでいただきたいお酒です。



銘酒「相模灘」について

記載いたします商品は、すべて蔵元出来立ての味わいをそのまま皆様へお届けする為に、濾過処理を一切行っておりません。

お酒が出来た際には、透明な色に若干緑色、黄色、薄茶色などの出来たての色がついております。

その色は、お酒の種類によっても様々ですが、濾過処理すれば無色透明なお酒になりますが、同時に蔵元出来たての旨味も失われてしまいます。

相模灘は出来たてそのままを味わって欲しいのです。

是非、皆様も濾過をしていない蔵元出来たての味わいをご堪能下さい。

星藤店主のおすすめコメント!!

今でも初めて銘酒 相模灘 を口にした2005年の瞬間の記憶を今でも良く覚えております。

口にする前には、正直「神奈川の小さな蔵元がどこかのお土産用として、造っているのかな？」くらいの認識で期待を全くしていなかったのですが、その予想は大きく覆されました。

同じ神奈川県内で、こんなに美味しい造りをする蔵元があるのか？と

本当に驚かされました。その相模灘を飲んだ翌日に蔵元へ訪問させて頂き

久保田専務のお人柄、自分の理想とする酒造り、お酒に対する情熱等をお伺いして

これは、星藤が取り扱うべき地酒だ!!と確信し、お付き合いをはじめさせていただきました。