

# もっと! 地酒の会

## 第2回定例会

日本酒提供元 高砂酒造株式会社

### 蔵元概要

#### 明治32年小檜山酒造店創業。昭和40年高砂酒造株式会社へ。

旭川で最初に酒造店が創業したのは明治24年のこと。小檜山酒造店は明治32年で4番目の創業でした。やがて小檜山酒造は、同じ旭川の酒造会社を合併吸収して高砂酒造と名を改め、新たな歩みを始めました。時代の嗜好にあった酒造りを、と昭和50年には「国士無双」を発売。全国的なヒットにより広く名を知られるようになりました。

会社名	高砂酒造株式会社
住所	北海道旭川市宮下通17丁目
TEL	0166-23-2251
FAX	0166-22-0973
社長	白髪 良一
創業	明治32年 小檜山酒造場として創業
設立	昭和28年 高砂酒造株式会社設立



### 「北の灘」酒造りの街、旭川。

「灘」とは、言わずと知れた神戸の灘の事。

古くは室町時代に既に酒造りを始めていたと言われ、江戸時代初期から六甲山の名水を使った銘酒を数多く生み出してきた酒の郷です。以来「灘」は酒造りの都を言い表し、「灘の酒」と言えばおいしい酒を表す代名詞となっています。歴史の古さでは敵わないとはいえ、旭川も大雪山の雪解け水を源とする伏流水を使ったおいしい酒を造り続けています。旭川特有の厳しい寒さも酒の長期低温醸造と貯蔵に適していると言われます。このため明治以来実に多くの蔵元を輩出してきました。



旭川市

道内では札幌市に次いで2番目の人口(約35万人)を有する北日本最大の中核市。内陸特有の気候で年間の気温差が大きい。

### 明治酒蔵

明治42年に建てられた高砂明治酒蔵は、一世紀の永きにわたり、高砂酒造の変遷を見守り続けて参りました。竣工当時は、製造・瓶詰め・貯蔵・販売といった一連の作業と商いが行われ、蔵人や仕入れ商人で賑わっておりました。平成9年からは一般見学開放を行ない、旭川の歴史的建造物としての価値と、アンテナショップとしての機能を併せ持つ酒蔵に様変わりいたしました。さらに平成18年には内部を改装し、明治の面影を残す高砂酒造の新しい顔として、地元の皆様をはじめ、旭川を訪れる観光客の皆様、そして全国の日本酒愛好家の皆様に広く親しまれております。

# 地酒紹介

## 大吟醸酒 国士無双(木)

商品名	大吟醸清酒「国士無双」(木)
容量	720ml
原料米	山田錦(精米歩合40%)
日本酒度	+4
酸度	1.1
アルコール度数	15~16
レポート	北海道のほぼ中央に位置する旭川の凛冽な寒気のなかで、杜氏や蔵人たちが精進して仕込んだ、限りなく淡麗で喉越し爽やかな辛口酒。魚料理と一緒に飲むと、さらに味に深みが増す。



## 純米大吟醸酒 国士無双 北海道限定

商品名	純米大吟醸酒「国士無双」北海道限定
容量	1800ml・720ml
原料米	北海道産米 彗星 100%(精米歩合45%)
日本酒度	+5
酸度	1.3
アルコール度数	15~16
レポート	低タンパクで、北海道の寒さに強い酒造好敵米として注目を集める「彗星」でつくる淡麗辛口のお酒。洋梨系のフルーティーな香りと穏やかで、スッキリとした味わいに特長がある。



## 吟醸原酒 国士無双 生酒の中の本当の生酒

商品名	吟醸原酒「生酒の中の本当の生酒」
容量	720ml
原料米	美山錦(精米歩合55%)
日本酒度	+4
酸度	1.3
アルコール度数	18~19
レポート	火入れもマイクロフィルターもかけていない、まったくの生酒。それを蔵元から冷蔵直送する。お酒本来の搾りたての爽やかでフレッシュな味わい。日本酒の独特の芳醇な香りが楽しめる。



## 純米酒 国士無双

商品名	純米酒「国士無双」
容量	1800ml・720ml
原料米	美山錦・本州米(精米歩合60%)
日本酒度	+3
酸度	1.3
アルコール度数	15~16
レポート	男性的で魅力のある辛口清酒を目指して誕生。大雪連峰からそそがれる清らかな伏流水がこのお酒の仕込水。米の旨みが味わいに深みをつくり、きりりと爽やかで後味すっきり、醇酒タイプのお酒。



## 特別本醸造酒 国士無双

商品名	特別本醸造「国士無双」
容量	1800ml・720ml
原料米	美山錦・吟風(精米歩合58%)
日本酒度	+3
酸度	1.3
アルコール度数	15~16
レポート	大雪山雪清水を仕込水として、酒造好適米を高精米した、吟醸クラスのもろみをベースに、蔵人が寒中に仕込んだ逸品。厳寒の旭川仕込の国士無双は旨味がギュッと詰まった淡麗辛口酒。



## 特別純米酒 えぞ乃熊

商品名	特別純米酒「えぞ乃熊」
容量	1800ml・720ml
原料米	美山錦(精米歩合58%)
日本酒度	+4
酸度	1.4
アルコール度数	17~18
レポート	“瓶に詰め一度だけ火入れをして貯蔵”という意味を「一火瓶貯蔵」と名付けられた。これにより酒の持つ豊かな香りを逃さず、米の旨みが引き立ち、生酒の持つフレッシュな味わいを実現した。

