

もっと! 地酒の会

第5回定例会

ずい よう
日本酒提供元 瑞鷹株式会社

「うるおい」や「やすらぎ」をお客様の心に醸す

蔵元概要

明治のはじめ、熊本の酒はほとんど赤酒であった時代、創業者吉村太八はいち早く清酒の製造に着手。明治20年、兵庫県より丹波杜氏を招聘、製造技術の研究と改良に努めました。明治22年元旦、酒蔵に鷹が舞い込みます。これを機縁に「瑞鷹」の酒銘が始まりました。昭和37年1月、全国に先駆けて近代設備を誇る四季醸造蔵(瑞鷹本蔵)を完成。その後の全国的な冷房蔵建造ブームの先駆けとなりました。昭和43年10月、創業百年祭を挙げる。



「瑞鷹」酒銘の由来

酒銘の「瑞鷹」とは、正月の朝、酒蔵に雀を追って飛び込んできた鷹から名づけられた縁起のいいネーミングです。明治22年の元旦の朝のこと。太八が、酒蔵の戸を明け、新春の光を蔵に入れようとしたとき、酒蔵に雀を追って鷹がとびこんできました。太八は「正月の鷹・・・なんとめでたい瑞兆だろう」と大きな希望を感じ、そう名づけたのです。

会社名	瑞鷹株式会社
住所	熊本市川尻四丁目6番67号
TEL	096-357-9671
FAX	096-357-8963
HP	http://www.zuiyo.co.jp/
社長	吉村浩平
創業	慶応3年(1867年)



酒造りの歴史

瑞鷹株式会社は、慶応3年、創業者吉村太八が新しい熊本の酒造りを志して以来、より高い品質の追求と、風土に根ざした製品造りに励んでまいりました。それから140年、創業者の想いは、今も変わることなく私どもの心に刻まれております。これからも当社は、安全で安心できる原料を使って、お客様に喜ばれるおいしいものを精魂込めて造りだし、「こころのうるおい、醸します。」をキーメッセージとして、「うるおい」や「やすらぎ」をお客様の心に醸していきたいと思えます。



豆知識 赤酒とは・・・

赤酒は現在の酒税法上では「雑酒」に分類されます。赤酒に代表される「灰持酒(あくもちざけ)」は、酸を中和し保存性を高めるため、もろみを搾る前に「木灰」を入れることが最大の特徴です。「木灰」を使うことにより、独特の芳香を持つようになり、またその性質は微アルカリ性(Ph7.2)となります。このために時間の経過とともに、糖分やアミノ酸が反応し、自然に赤色を帯びてくることから「赤酒」と呼ばれるようになったと考えられます。



熊本市

人口は約73万人(九州全体としては福岡市・北九州市に次ぐ3番目)。同県の県庁所在地、中核市である。2011年3月12日、九州新幹線博多-新八代間が開業した。東方にそびえる阿蘇外輪山一帯に降り注いだ雨は地下に浸透し、約20年かけて平野部に達する。この豊かな地下水によって熊本市の水道水はまかなわれる。なお、世界の50万人以上の都市で、水道水源を100%地下水だけでまかなっているのは熊本市だけであり「日本一の地下水都市」または「世界一の地下水都市」ともいわれる。有明海に面しているものの内陸性の気候で、佐賀と並んで夏冬の寒暖の差が大きい。

地酒紹介

東肥赤酒

商 品 名	東肥赤酒
容 量	1800ml
原 料 米	—
日 本 酒 度	(ポーメ)15
酸 度	(pH)7.2
アルコール度数	12度
レポート	日本古来の灰持酒の製法を受け継ぐ熊本地方の伝統酒です。本日は食前酒として古来の製法の灰持ち酒をお試ください。



純米大吟醸 瑞華瑞鷹

商 品 名	純米大吟醸 瑞華瑞鷹
容 量	720ml
原 料 米	山田錦 精米歩合 50%
日 本 酒 度	+5
酸 度	1.2
アルコール度数	16度
レポート	熊本県産米、熊本酵母、阿蘇水系の伏流水で熊本杜氏伝承の技で醸した「純熊本県産酒です。辛口でキレのよい酒質は、お燗から冷酒まで幅広い味をお楽しみできます。



純米吟醸酒 崇薫 生原酒

商 品 名	純米吟醸酒 崇薫 生原酒
容 量	720ml
原 料 米	吟のさと 精米歩合 55%
日 本 酒 度	+8
酸 度	1.8
アルコール度数	18度
レポート	環境保全型農業技術研究会の協力により、化学肥料・農薬・除草剤を使用せず作った酒造好適米「吟のさと」を100%使い、熊本酵母・阿蘇の伏流水で仕込んだ純米吟醸酒です。今日は特別に生原酒を用意しました。



純米酒 菜々

商 品 名	純米酒 菜々
容 量	720ml
原 料 米	吟のさと 精米歩合 65%
日 本 酒 度	+6
酸 度	2.0
アルコール度数	17度
レポート	八代市鏡町の生産農家「菜の花部会」の方々と生産した純米酒です。菜の花栽培という農法で除草剤を一切使わない特別栽培です。※フルネット純米酒大賞2010 優秀賞受賞・ワイングラスでおいしい日本酒アワードWGO2011金賞受賞・スローフード協会燗酒コンテスト2011金賞受賞



瑞鷹 純米にがり酒

商 品 名	瑞鷹 純米にがり酒
容 量	720ml
原 料 米	アキマサリ 精米歩合 65%
日 本 酒 度	-2
酸 度	1.3
アルコール度数	15度
レポート	本格派の純米にがり酒。もろみの成分をふんだんに含み、自然の酸味と甘み、米の旨みが活きる純米にがりならではの味わいが楽しめます。



芳醇純米酒 瑞鷹

商 品 名	芳醇純米酒 瑞鷹
容 量	720ml
原 料 米	レウホウ 精米歩合 65%
日 本 酒 度	+5
酸 度	1.2
アルコール度数	15度
レポート	名前の通り米の旨みの広がる芳醇にして辛口の純米酒です。お燗から冷酒まで幅広い味をお楽しみできます。食中酒に最適。

