

埼玉の造り手

Vol. 6

滝澤酒造



日本酒づくりのコンセプト

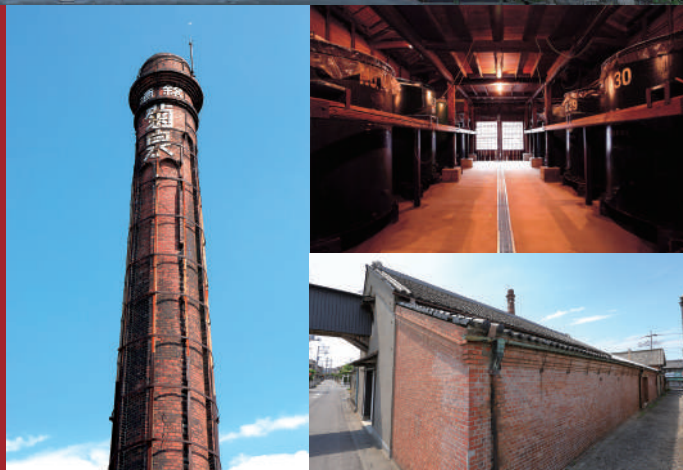
手づくりの伝統製法を守り続ける

米の蒸し、麴づくり、もろみの仕込みなどは、昔ながらの道具を使い、丁寧な酒づくりを継承している。

特に、酒づくりで最も重要な麴づくりには強いこだわりがある。高い技術を有する箱麴法での仕込み作業を3～4時間置きに繰り返すことで微妙な温度調整を行う。

深谷の地域特性を生かし、煙突、酒蔵の外壁、麴室などは煉瓦製。保温性と保湿性に優れた製麴室は、繊細さが求められる麴づくりに最適とのこと。

伝統的な製法と歴史的な建造物の中で、荒川水系の伏流水の恵みや埼玉の酒米を存分に生かした地酒をつくり続けている。



受け継がれた伝統の礎があつてこそ、その時代にあつた味が追求できる。「伝承は革新の連続」と話す滝澤社長。

エレガントな泡酒「菊泉ひとすじ」の特長

8年の歳月をかけて商品化したのが「菊泉ひとすじ」。6代目の滝澤英之社長が、新たな技術と価値観で挑戦したスパークリング清酒である。修業時代に感じた、もろみが日々複雑に発酵していく10日目前後の奇跡の味。もろみの甘みと酸味が絶妙に調和するこの味を再現したいという思いがきっかけとなった。

日本酒を取り巻く現状から、日本酒の魅力づくりや可能性に向き合う必要性を感じていたという。

この革新的なお酒は、シャンパン製法を応用した透明なスパークリング純米酒で、甘さと酸味が特長。また、本格的なロゼタイプのスパークリングとしては世界で唯一の「菊泉ひとすじロゼ」も商品化。日本酒の良さや面白さを多くの人へ、さらなる海外展開を目指す。

滝澤酒造 株式会社

<https://kikuizumi.jp>

深谷市田所町9-20 Tel 048-571-0267

代表者 代表取締役 滝澤 英之 氏

創業 1863年 資本金 1,000万円 従業員数 8名

事業内容 清酒製造および販売

購入方法 道の駅おかべ、道の駅はなその、伊勢丹浦和店、八木橋、新井商店(川口市)、丸広川越店 など

オンラインショップでも商品を購入することができます。

<https://shop.kikuizumi.jp>



● 読者プレゼント!

滝澤酒造様の「菊泉ひとすじ 720ml」1本を3名様にプレゼントいたします。応募は、本コーナーの感想などを添えて、「企業名、所在地、役職・氏名、電話番号、菊泉ひとすじ希望」を記載の上、so-dan@saitama-j.or.jp宛てメールにて3月25日(金)までに、ご応募ください。

当選者の発表は、商品の発送をもって代えさせていただきます。

● **公社会員も絶賛募集中!** で検索

● 一般社団法人埼玉県物産観光協会の紹介

ソニックシティビル2階の埼玉県物産観光館「そびあ」を運営し、埼玉を代表するおみやげを常時650種類以上販売。県産酒は、日本酒、クラフトビール、ウィスキー、クラフトジン、リキュール、焼酎などを取り扱っています(一部販売日限定商品あり)。

また、埼玉の造り手とコラボした旅行の企画・実施にも積極的に取り組んでいます。



で検索