

株式会社加茂川



Kamogawa Brewery Co., Ltd

経営理念

日本の心を醸す

経営ビジョン

国賓をもてなす酒を醸す

経営方針

白鷹町の風土を醸す



・1741年創業。283年間、同じ土地で酒造りを続けている

・現在 十五代目鈴木家当主
鈴木七十郎が杜氏



白鷹町



山形県



白鷹 Shirataka



生酏 × 貴醸酒 × 熟成

Kimoto × Kijo-shu × Aging



古くは江戸時代から伝わる伝統的な製法。

人工的な乳酸の添加をせず自然の菌の力を利用し発酵を促す技術

労力・時間が通常の倍

普通の製法



- ・米
- ・水
- ・米こうじ

貴醸酒

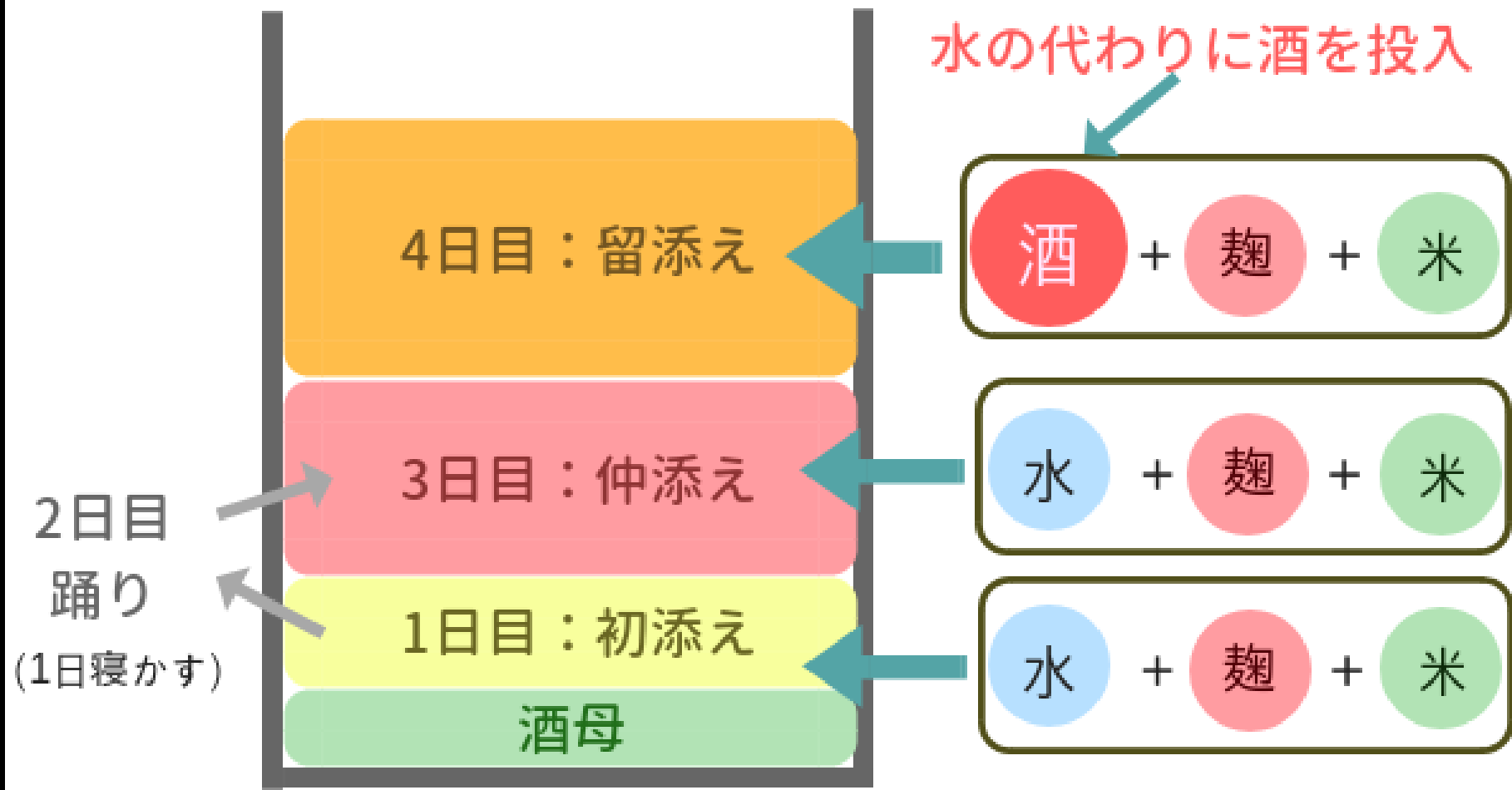


- ・米
- ・水
- ・米こうじ

+ 日本酒

発酵時における特徴

仕込みの工程-貴醸酒の場合-





- 長期熟成に向いている
- 熟成が進むにつれ色が濃くなっていく
- 生産量が少なく希少
- 1974年に国賓をもてなす為の酒として開発されたお酒



商品紹介



- ・ 香りはおだやか
- ・ どんな料理にも合わせやすく
晩酌に最適
- ・ コストパフォーマンスに優れた商品

アルコール度数 15度

Now on sale!



- ・山形県オリジナル酒米「出羽の里」使用
- ・フルーティなテイスト
- ・軽やか
- ・呑みやすい
- ・程よい酸味がアクセント

アルコール度数 15度

Now on sale!



- ・穏やかな香り
- ・やわらかく、スムーズな入り
- ・米の旨味が口のなかで広がる
- ・乳酸のニュアンス
- ・さわやかな酸味
- ・食中酒に最適

アルコール度数 16度

★10年熟成後に貴醸酒の原料となる★

Now on sale!



- 穏やかな香り
- 力強い甘みと後からくる酸味
- エキス分が多く粘性が高い。
独特の「とろみ」がある
- 豊潤な味わいであるが酸味が
しっかりあるので切れが良い
- 甘味・旨味・酸味のバランス

仕込みに使うお酒の条件

- (1) 蔵の半径2km以内の田んぼで取れた「さわのはな」を使用している
- (2) 10年間熟成させている
- (3) 純米酒である
- (4) 生酏づくりである

これらを満たす酒のみを貴醸酒の原料にしている

～コンセプト～
経年美化



- ・厳格な4つの条件を満たした日本酒のみを原料とした貴醸酒
- ・2018年から毎年製造
- ・常温熟成可
- ・年数を重ねるほどに色の濃さ、粘性、味わいの深さ、複雑性など全ての要素が増し、美しく成長していく

2024年7月 発売開始



K
U
R
O
K
O
H
A
K
U

*Blended and fermented in 1972, 1973, 1974.
Aged in Kamogawa Sake Brewery
ever since then.*

～コンセプト～

人間がコントロールできない領域にある美しさ



- ・日本酒の中でも特殊で希少な製法「貴醸酒」
- ・50年近く熟成させた奇跡のお酒
- ・「貴醸酒」の製法が確立される2年前に制作された世界最古の貴醸酒
- ・特注の箱は滋賀県、中川木工芸の中川周二氏による作品

特設サイトにて販売中