



2014.3.2



kubota brewery

越前加賀の美酒

久保田酒造

since 1753

fukukoma.co.jp



伝説の酒を、ふたたび。
丸岡藩の命をうけて
生まれた酒蔵。



宝暦3年(1753)、越前丸岡藩主・有馬孝純は
山久保で庄屋を務める久保田喜兵衛に酒造りを命じました。
失われた室町時代の伝説の銘酒「越州豊原の酒」と
同じ水系を持つこの地で、ふたたび世に誇る酒を——。
お殿様の願いに応えた久保田家はその後、
260年余の歳月を酒造りに努め、
清き水・美味し米・良き杜氏と共に
丸岡ならではの酒を醸しています。



地元の米にこだわって
米作りから入念に。



豊かな水と肥沃な大地に恵まれた福井県屈指の米どころ、丸岡。
この地に蔵を構える者として11代目蔵元がこだわったのは、
地元の米で酒造りをする事でした。
酒蔵近くに広がる水田で、その味わいに惚れ込んだ「山田錦」を
酒の仕込み水と同じ水系の水で自社栽培。
精魂込めて良質の酒米を育て、土地の味を醸すことを追求しています。





麴は酒の命。
自社開発の機械で
理想の麴をつくる。

「一麴^{もと}、二酛、三造り」。

この言葉に象徴されるように麴は酒造りで最も重要な作業です。

当蔵では10代目蔵元が開発した機械で、
麴菌をしっかりと生育させ、理想的に^{はぜ}破精る状態へと導きます。
環境に左右されず、良質な麴を生む技は
大手酒造メーカーも真似をしたとか。

地下200mから
くみ上げる天然水。

竹田川上流の三又山を水源とする
口当たりまろやかな地下水を
厚さ150mの岩盤を掘り抜いた
200m下からくみ上げています。





「袋搾り」で
生まれたての
酒の雫を一滴ずつ、
じっくりと。



当蔵の特別な酒にのみ用いられる「袋搾り」。
もろみ
醪の入った酒袋を吊るし、自然に滴り落ちる
雫だけをそのまま瓶に詰めます。

袋搾りの酒は「雫酒」とも呼ばれ、雑味のない、
純粋な酒の味を愉しむことができます。

そんな贅沢な搾り手法に力を注ぐ蔵は珍しく、
できた酒はたいへん希少な品となります。



喜怒哀楽を愉しむ酒

日々の暮らしに、小さな幸せや喜びを。
心を彩る想いのとなりに“いつもの酒”。

喜びにはつながりを、怒りには奮起を
悲しみには癒しを、そして、楽しみには希望を。
ひとは喜怒哀楽を味わいながら、今このときを生きていく。
どんな一日にも寄り添い、心にしみいるように
五感に響く旨さを目指して、蔵人は丹念に酒を仕込む。
日常の些細な出来事に楽しみを求め、
その喜びを詠み上げた橘曙覧の「独楽吟」のように、
日々の暮らしのなかに人それぞれの楽しみや
小さな幸せ、喜びをもたらす酒であることを願って——。



久保田酒造の酒は、食の楽しみとともにある。

料理の旨さを際立たせる味わいが

人と人の集いをより深く楽しみ、

心豊かな時間を生み出してくれる。



ほのかな甘みと心地よい香りのなかから

しっかりとした旨味を感じる、調和のとれた味わい。

料理の味を遮らない、どんな料理とも相性がいい一杯。

大切な人との集いの時間がより楽しくなる

そんな酒を久保田酒造は醸しています





怒
りを
糧に

生きていれば
理不尽なことや
人とぶつかることもある。
憤る気持ちを
酒でさっぱり浄化して
明日に進む糧としよう。

喜びの
ひととき

家族の集まり、子どもの成長、
門出のお祝い、
よき友との語り。
笑顔で一献、酌み交わし
互いに喜びをわかちあおう。





楽

わがちあう

久しぶりに集まる友と

酒を酌み交わし、

他愛のない会話に笑いあう。

みんなで共有する

大切な時間

語りいともにも

未来に想いを馳せる

楽しさを感じよう。

哀

しみを
癒す

大切な人との

別れや叶わぬ想い、

届かなかった夢……

苦しみが少しでも

和らぐように

一緒にグラスを傾け

哀しみに沈む心を癒そう。



純米酒 鬼作左

おこしやく

丸岡の米と水、
人のちからで醸す
骨太な酒。

勇猛で短気な頑固者だが、
己を捨てて主君に尽くした忠義者。
徳川家康の忠臣・本多作左衛門を
人は親しみを込めて「鬼作左」と呼びました。
強い信念を貫いた戦国武将の生き様が
どっしりとした旨味のなかに滲み出る、
丸岡の大地の酒をお届けします。





純米袋吊り搾り
無濾過生原酒

鬼作左

おにさくざ

袋吊り搾りした雫酒をそのまま瓶詰めています。雑味のない、まろやかな風味が豊かに広がる、やさしい口当たりの酒です。

720ml



純米生原酒

鬼作左

おにさくざ

自社栽培の山田錦のみで仕込みました。ほのかに残る麴の香りと深い旨味が心地いい、生酒ならではのフルーティな味わいです。

300ml / 720ml
1800ml



秋季限定

純米原酒

鬼作左 ひやおろし

おにさくざ ひやおろし

新酒に一度だけ火入れし、秋まで熟成させた秋季限定の酒。キリリとした濃密な味わいで、秋の味覚との相性が抜群です。

720ml



純米燗酒 鬼作左

おにさくざ

丸岡の水と大地で育てた山田錦で仕込む「鬼作左」。ぬる燗にするとさらに味が開き、とろりとした米の旨味が際立ちます。

300ml / 720ml
1800ml



純米原酒 鬼作左

おにさくざ

自社水田で栽培した山田錦のみで仕込み、1年間低温でゆっくりと熟成。オンザロックでも美味しく飲むことができます。

720ml

駒ヶ瀬屋

超特撰大吟醸

こまがせや

酒造りひと筋、260年。
蔵人の想いを
伝統の名に込めて。

蔵人の技のすべてを注ぎ込んだ
久保田酒造を象徴する、最高級の逸品。
蔵元と杜氏が納めた出来の酒だけを
5年かけて熟成した大吟醸古酒は、
創業時から続く屋号「駒ヶ瀬屋」の名を
冠するにふさわしい、極みの酒です。

超特撰大吟醸 駒ヶ瀬屋

こまがせや

蔵元が厳選した出来のいい大吟醸のあらばしりのみを瓶詰めし、低温で5年間貯蔵し熟成させた古酒です。とろりとした口当たりのなかに大吟醸特有の淡いりんごのような香りと、原酒ならではの骨太な味わいが広がります。

720ml / 1800ml



特撰純米大吟醸

一筆啓上

いっぴつけいじょう

『一筆啓上 火の用心 お仙泣かすな 馬肥やせ』。このお仙が後の丸岡藩主になったことから命名しました。霊峰白山に連なる山々を源とする地下水と最高の酒米、伝統の技術を生かし、低温でゆっくり発酵させた薫り高い上品な酒です。

720ml / 1800ml

大吟醸 杜氏一献

とうじいっこん

杜氏がまずは飲んでほしい一品として、自慢になる酒を追求。腕に磨きをかけ、昭和40年代からつくり始めた大吟醸です。当蔵独自の麴製法により、みずみずしい吟醸香と涼やかなコクのある味わいを醸し出しました。

300ml / 720ml
1800ml



純米吟醸

蔵の宿

くらのやと

甘口のまろやかな
旨味が心地いい。
ほっと一服、癒し酒。

丸岡町出身の西ゆうじさん原作の漫画「蔵の宿」の舞台となった久保田酒造は、風光明媚な福井県丸岡町にある江戸時代から続く造り酒屋です。癒しとやすらぎで包み込む柔らかな香りとふくよかな味わいは、温かなおもてなしを大切にしたいヒロインの茜をイメージしています。





純米吟醸
蔵の宿

くらのやど

心がほっと和む、癒しのある味を目指し、穏やかな香りとふくよかな甘みが広がる、まろやかな飲み口に仕上げました。口当たりやど越しがやさしく、日本酒ビギナーにも飲みやすい酒です。

720ml / 1800ml



蔵の宿4巻より / 作：西ゆうじ、画：田名俊信



純米吟醸
一筆啓上

いっぴつけいじょう

丸岡町が「日本一短い手紙」コンテストを開催した記念として商品化しました。手紙を書くときの澄んだ心境をイメージし、軽やかな香りと旨味、さらりとしたキレが調和した酒を醸しました。

300ml / 720ml
1800ml



純米吟醸発泡酒
愛

あい

様々な思いがはじけ、優しい心がそれを包み込むイメージで造りました。甘い香りと少し辛口でアルコール度数12%の炭酸入りのお酒です。

300ml



純米吟醸生貯蔵酒
爽

そう

「食事を楽しみながら飲む」というコンセプトで商品化した冷酒です。料理に負けない旨味と酸味のある、すっきりとした味わいのなかに、ふわりと米の香りが漂います。

300ml / 720ml

日本酒 仕込みの リキュール

熟した果実の豊かな風味と
日本酒の甘美な出逢い。
食前酒やデザートワイン気分で
今日の自分に、ご褒美の一杯を。





日本酒リキュール

一筆啓上 梅の酒

うめのさけ

福井県あわら市産「紅映梅（へにさしうめ）」の木成り完熟梅を当歳自慢の日本酒に漬け込みました。濃密な甘い香りと日本酒の芳醇な風味が楽しめます。

500ml / 1800ml



日本酒リキュール

一筆啓上 柚子の酒

ゆずのさけ

地元の方のご縁で集めた福井県坂井市産の本柚子を超辛口の本醸造酒に漬け込みました。爽やかな柚子の香りが広がる、あっさりとした飲み口に仕上げました。

500ml / 1800ml



純米吟醸酒リキュール

一筆啓上 百香果の酒

パッションフルーツのさけ

鹿児島県徳之島から届く極上の国産パッションフルーツを純米吟醸酒に漬け込みました。糖類を一切加えず素材の力だけで仕込む、こだわり生産者の競演が楽しめます。

500ml



日本酒リキュールスパークリング

一筆啓上 梅すば

うめすば

「梅の酒」に炭酸を入れて飲みやすくした、スパークリング梅酒です。

300ml



日本酒リキュールスパークリング

一筆啓上 柚子すば

ゆずすば

「柚子の酒」に炭酸を入れて飲みやすくした、スパークリング柚子酒です。

300ml



久保田酒造のお試しミニボトル

手軽な180mlのボトルで当蔵の人気銘柄が味わえます。気になる酒をお試し感覚で飲む、詰め合わせてギフトするなど、シーンに合わせてお楽しみください。

超特撰大吟醸「駒ヶ瀬屋」

純米吟醸「蔵の宿」

大吟醸「杜氏一献」

純米袋吊り搾り無濾過生原酒

「鬼作左」

純米生原酒「鬼作左」

純米燗酒「鬼作左」

パッションフルーツ酒

「百香果のお酒」

柚子酒「柚子の酒」

梅酒「梅の酒」

本醸造「丸岡城」

純米吟醸「一筆啓上」

特撰純米大吟醸「一筆啓上」

お試しミニボトル 飲み比べセット

初めて当蔵の酒を飲む方のために、蔵元おすすめの酒を小瓶で詰め合わせました。

5本
セット



梅酒「梅の酒」
純米吟醸「蔵の宿」(あっさり甘口)
超特撰大吟醸「駒ヶ瀬屋」(やや辛口)
純米吟醸「一筆啓上」(中辛口)
本醸造「丸岡城」(大辛口)

3本
セット



純米吟醸「蔵の宿」(あっさり甘口)
大吟醸「杜氏一献」(やや辛口)
純米燗酒「鬼作左」(辛口)

酒蔵見学 やっています

明治・大正時代に建てられた
歴史ある蔵を巡りながら
当蔵の酒造りの様子や260年余の歴史、
酒造り秘話など、久保田酒造の魅力
蔵元や杜氏のご案内いたします。



見学は事前予約が必要です。ご興味ある方は一度ご連絡ください。



造り酒屋お勧めの逸品

造り酒屋の 酒饅頭

日本酒の風味が薫る甘さ控えめの酒饅頭。粒あん・黒糖（こしあん）・ヨモギ（こしあん）の3種類があります。

1個 129円/6個入り化粧箱
12個入り化粧箱



大人の甘酒

大吟醸酒の酒粕を使った贅沢な甘酒です。粕臭さのない、さらりとやさしい味わいです。アルコール度数5%。

300ml / 180ml



酒蔵のつまみ

純米酒 鬼作左に漬けて仕上げた、しっとりとした珍味です。

焼きエイヒレ 42g
つまみたら 56g
イカそうめん 56g



酒蔵の麴

酒米と日本酒用の麴菌でつくる酒蔵仕込みの麴です。この麴で作った塩麴や醤油麴も販売しています。

米麴 500g
塩麴・醤油麴 各300g

お米から作る
こだわりの酒「鬼作左」を
一緒に造りませんか？

鬼作左 友の会

会員募集

田植えから稲刈りまで、そして会員様だけにご提供しているお酒や一般市販していないお酒が飲めます。詳しくはホームページまたはお問い合わせください。



久保田酒造合資会社

〒910-0207 福井県坂井市丸岡町山久保 27-45

TEL:0776-66-0123 / FAX:0776-67-2367

<http://www.fukukoma.co.jp/>

