

a la carte.

2020.11

あらかると

406



曙酒造

曙酒造

曙酒造は、明治37年(1904年)に会津坂下町に創業した酒蔵です。代表商品として、日本酒「天明」「一生青春」、日本酒をブレンドしたヨーグルトリキュール「スノードロップ」などがあります。「天明」は、旨味・甘味・酸味のバランスの取れた透明感のある味わいでどんな料理にも合わせることができ、「スノードロップ」は季節ごとに異なる地元産の果物(いちご・ブルーベリー等)をふんだんに使用したフレッシュな味わいを楽しむことができるとして老若男女問わず人気があります。



海外でも高い評価を受ける「天明」

曙酒造の純米大吟醸酒「天明 掌玉(しょうぎょく)」が、2020年に開催された世界的なコンクールで高い評価を受けました。

- 「フェミナリーズ世界ワインコンクール2020(フランス)
日本酒熟成酒部門 金賞
- 「国際ワインコンクール
Premios CINVE'2020 Awards SAKE(スペイン)
Gran CINVE/Grand CINVE 2020SAKE部門 最高賞



▲天明掌玉

日本を元気に「2020絆舞」

全国の信用金庫などが事務局を務める“よい仕事おこし”フェア実行委員会の主催で、東日本大震災からの復興祈願を目的としてスタートした「興こし酒プロジェクト」。そのプロジェクトの一環として、純米大吟醸酒「絆舞」が曙酒造で醸造されています。プロジェクト開始から4年目となる今年、47都道府県産のコメを原料につくられたお酒は、「日本が元気になるように」との思いを込め「2020絆舞(フレフレきずなまい)」と名付けられました。11月に東京都のイベントであるまわれる他、インターネットでも販売が予定されており、売上の一部は被災地へ寄付されます。

「お酒は人をつなぐもの」

曙酒造では、例年11月に「天明一番しぶりを楽しむ会」を坂下町の酒蔵周辺を会場として開催しています。一番しぶりの新酒や人気の定番酒を味わうことができ、地元のおつまみも楽しめる人気のイベントです。今年は感染症等の懸念から通常通りの開催が難しい状況でしたが、昨今の状況だからこそ、日頃ご愛顧いただいている皆様との交流を続けていくことが大事であると考え、オンラインでイベントを開催しました。「お酒はつくって終わりではなく、味わいを楽しんでもらって完成する」という考え方のもと、酒蔵と飲み手をつなぐ機会を今後も大切にしていきたいと思っています。



▲製造光景

お酒には、人をつなぐ力があります。年齢や性別、食文化の違いを超えて、美味しさは通じ合えるものです。日々の仕事に丁寧に清潔に向き合うことを通して、皆様に楽しんでもらえるお酒をつくり続けていきます。

曙酒造株式会社

福島県河沼郡会津坂下町戌亥乙2

▼ホームページはこちら

▼Facebookはこちら



<https://akebono-syuzou.com/>



<https://www.facebook.com/akebonosyuzou/>