

a la carte.

2023.5

あらかると

436



合資会社 大和川酒造店

「喜多方の酒蔵だからできること、つくれるもの」

合資会社 大和川酒造店

「喜多方の酒蔵だからできること、つくれるもの」

江戸時代中期の寛政二年(1790年)創業。

喜多方の地で九代にわたって酒を造り続けています。



▲飯豊蔵(醸造場)

大和川酒造の酒造り

大和川酒造の酒造りは米作りから始まります。農業法人として設立された大和川ファームでは、喜多方市内にて米やそばなどを栽培しており、そのうち酒米は15町歩ほど栽培しています。かつては西の方でしか栽培されなかった品種山田錦の栽培にも取り組んでおり、自社田自社栽培米の山田錦で醸したお酒が全国の各種鑑評会にて評価されています。地元の水・地元の水・地元の技術にこだわった酒造りが、大和川酒造の要です。



▲看板商品である「純米辛口 弥右衛門」、長年の人気商品「弥右衛門カスモチ原酒」など、多くのお酒が愛されています。

大和川酒蔵北方風土館

かつて酒造りの作業場として使用されていた蔵を観光施設として公開しています。江戸時代に建てられた【江戸蔵】では昔の酒造りに使われていた桶や瓶などの道具の展示、続く【大正蔵】では大和川酒造の商品の展示を楽しむことができます。昭和4年に建てられた【昭和蔵】は蔵の壁の反響を生かしたイベントホールとしてコンサートや講演に利用され、一般の方への貸し出しも行っています。北方風土館は年末年始を除いて自由に見学することが可能で、日本酒の魅力を楽しく学べる施設となっています。



▲江戸蔵



▲大正蔵

日本酒とポテトチップス

福島県の企業連携プロジェクトの一環として、大和川酒造と菓子大手であるカルビーが日本酒に合うポテトチップスの共同開発を行い、「ポテトチップシュ(牡蠣アヒージョ味)」が3月に限定販売されました。ポテトチップスと楽しむお酒として選ばれたのが「純米 Sun-さん」。一般的な日本酒と比較してかなり酸度が高くさわやかな甘みが特徴の「さん」は、まるで果物のような甘酸っぱさを感じるお酒です。「普段日本酒を飲まない人にも飲んでほしい」と今回のコラボに合わせて180mlの小瓶での販売も開始しました。



▲ポテトチップシュ(牡蠣アヒージョ味)と純米 Sun-さん

サステナブルな酒造りへ

大和川酒造では、酒造りの過程で出る有機副産物(米ぬか・酒粕など)でつくった肥料を米作りに還元するなど循環型の酒造りを行っています。今後は瓶やラベルも含めた全てが喜多方産酒の製品化を考えており、ゆくゆくは再生可能エネルギーだけでの酒造りを目指しています。「喜多方の酒蔵だからできること、つくれるものを」という思いを大切に、大和川酒造の挑戦は続きます。



▲北方風土館の館内外で流れている飯豊山の雪解け伏流水。大和川酒造のお酒の核であるこの水は、酒造りに適した甘みのある冷たい水でだれでも自由に飲むことができます。地元の方や観光で訪れた方などが水を汲んで利用しています。

合資会社 大和川酒造店

〒966-0861 福島県喜多方市字寺町4761

ホームページ <http://www.yauemon.co.jp/>



大和川酒蔵北方風土館
営業時間/9:00~16:30



見学

🍷 利き酒



販売