

酒は夢と

心で造るもの



成龍酒造株式会社

作成

植田一輝 植松孝充 土井蒼太 野口結加 飯尾汐里



## 会社概要

創業 明治十年（1877年）

住所 〒799-1371

愛媛県西条市周布1301-1

電話番号 0898-68-8566

## 成龍酒造について

明治十年に首藤鹿之助氏により創業以来約140年の歴史を持つ愛媛の酒造である。

## 会社方針・企業理念

「酒は夢と心で造るもの」という企業理念を掲げ、先人が築き上げてきた文化や技を大切に、夢と心をこめて酒を醸している。



## おすすめのお酒

### 賀儀屋(赤ラベル)純米酒

- ・軽さを追求しているが、深みを活かし、飲み飽きない酒に仕上がっている。冷酒でスッキリ、ぬる爛でほっこり優しく、料理の邪魔をしない。
- ・アルコール度数十四〜十五%

### 賀儀屋(黒ラベル)純米吟醸酒

- ・香り、風味、味わい、バランス良好なお酒。幅広い食事との相性に優れ、様々な温度帯でその力を発揮する少し大人なお酒。
- ・アルコール度数十五〜十六%

### 賀儀屋(白ラベル)大吟醸酒

- ・最も多くの時間と手間をかけ、最も生産量の少ないお酒。さっぱりと食前に、淡泊な味の料理やサラダとの相性が特に優れている。
- ・アルコール度数十六〜十七%



### 月光稻穂 純米原酒 (秋限定)

- ・マスカット風味のお酒で、爽やかな後味が特徴。ラベルは、塩崎剛氏の代表作とコラボしている。穏やかで優しい香り、口に含むと柔らかい深みと酸味がひろがり、膨らみのある、まろやかな味わい。
- ・アルコール度数十七〜十八%

### おすすめ! 食べる甘酒

- ・食べる甘酒は、成龍酒造でしか味わえない伝統健康食品。お酒が苦手な方でも子供でも食べられるノンアルコールの甘酒。



## Q & A

Q 成龍酒造に合うお酒に合う食べ物は何ですか？

A 塩焼き鳥、イタリアン料理。

★その理由は成龍酒造で造られる日本酒は旨味を大切にしているから。

Q 日本酒に賞味期限はあるのか？

A 適切な環境で保管されていれば賞味期限はない。冷蔵庫で品質管理を徹底してくれたらずっとおいしくのめます。

Q 外国のお米でも日本酒は造れるのか？

A 外国のお米でも造ることは可能。

Q 日本酒造りで失敗することはあるのか？

A 基本失敗することはない。

Q 成龍酒造のお酒はどのようなタイプであるか？

A 旨口タイプであるが後々辛くなっていく。ひきの良いキレのある酒を目指しています。

Q 酒造中に休みはあるのか？

A ほぼ休みなしです。各々が自分のペースで作業の合間に休息をとります。

## 各蔵元との違い

・お酒に合う食べ物は？

成龍酒造：塩焼き鳥、イタリアン料理

某酒造：煮物

・酒造りの違い

成龍酒造：蔵人全員でほとんど手作業。

某酒造：機械に頼れるところは頼って、手作業でできることは手作業でしている。機械と人を使い分けている。

・それぞれの酒造がこだわる水

成龍酒造：酒造りの水は地下50m、温度は十四度。生活水と分けている。

蔵によって水は様々。一概に言えないが、石鎚山系伏流水を使っている。山系により、水質も変わる。

某酒造：仕込みなどの水は井戸水を使用している。

# 和醸良酒



成龍酒造さんの訪問を通して新たな知識や様々な発見があった。成龍酒造さんは地元こだわりの酒を持っており、日本酒を造る元となるお米は西条市内や隣の物を使用している。また水に関しては西条市内には地下水が湧き出ているが、奥深い地下水を使用することによってより良い日本酒を造ることができる。成龍酒造さんでは「和醸良酒」という言葉で「和をもつて良い酒を造る」という意味をモットーとしながら日本酒造りを行っている。その他にも「酒は夢と心で造るもの」と書いた言葉も掲げており情熱や思いを感じた。酒蔵の中に入っていくと雰囲気やお酒のほんのりとした香りがしている。部屋の中は蒸し暑かったりしていると思っただが、訪問時は涼しくなっており、とても過ごしやすい部屋となっていた。

酒蔵の隣には直売店としてお店も出している。昔の古びた内装かと思いきや、木を使って少し昔の感じを出しながら、現代的で風情ある内装だった。

店内には数十種類の日本酒をおいていたが、その他にも梅酒や蔵元のお母さんの手作りで作った特製の麴を使用した甘酒がおいである。

私たちはそこで甘酒を「試食」させて頂いた。「食べる」甘酒は初めてだった。お米の食感を残しながらも「甘酒」、今までの甘酒とは違う甘酒だった。

今回成龍酒造さんを訪問して日本酒に対する感じ方が全く変わる体験をした。一つは日本酒が苦くてまずくて飲みにくいと思っていたが、試飲させて頂いた成龍酒造さんのお酒は甘みを感じることができて飲みやすかった。日本酒を飲んでみたくなった。もう一つは日本酒造りが思っていた以上に大変で、味のバランスや蔵ごとの特徴を考へながら作られていることだ。日本酒は全部一緒だと思っただが、いろいろ違いがあることに興味がわいた。