



「凛」とした味を目指す

福乃友酒造株式会社[神岡]

業種/日本酒・リキュール類の製造・販売

従業員数/10人

★今回の案内人は代表取締役社長の一星雅彦さんです。

神岡地域で日本酒などの製造・販売をしているのが、福乃友酒造株式会社(一星雅彦代表取締役社長)です。

同社は1913(大正2)年の創業。社名は初代当主(福田秀二)と杜氏(高橋友五郎)の名前を組み合わせたもので「協調と発展」への願いが込められています。

日本酒の材料の大半を占めるのは米と水。同社では旨味たっぷりの県産米を中心に使用し、水は雄物川の伏流水を汲み上げて使用しています。冬、日本酒の仕込みが行われる蔵は雪に覆われ、酒造りに適した温度が保持されます。その蔵の中で、醗が低温・長期の発酵過程をたどること

きめ細かな味わいに仕上がりと言います。同社の酒造りの担い手「蔵人」は5人。目標とする秋田美人が醸し出す雰囲気のような凛とした味の日本酒を目指して、手間ひまを惜しまず、じっくりと酒造りに取り組んでいます。

「日本酒を身近に感じてもらいたい」との思いから、同社では、毎月の日本酒の量り売りイベントのほか、酒粕詰め放題や酒蔵見学などを体験できる「蔵祭り」を年2回開催しています。最近では若いお客さんも増えてきました。現在の同社の目標は海外への販路拡大。「そのためにも、まずはより良い酒を作ってきたいです」と一星代表は意気込みます。