

# ビンテージ日本酒を

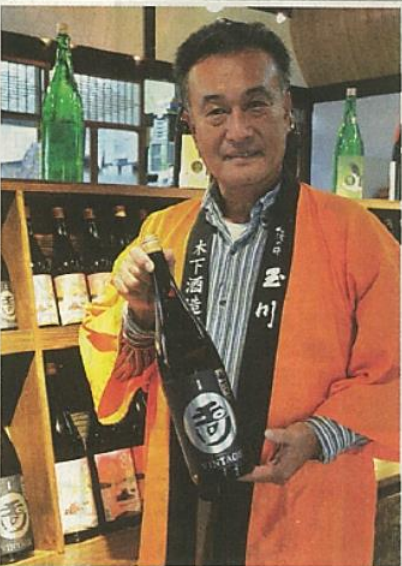
## 京丹後の木下酒造

## 熟成酒の展開を本格化

日本酒「玉川」を醸造する木下酒造(本社・京丹後市久美浜町甲山、木下善人社長)は、3年以上寝かせた「熟成酒」の商品展開を本格化している。熟成させて付加価値を高めた酒で、まろやかに深い味わいが特徴。玉川の新たな魅力を引き出すとともに、知名度が高まりつつある熟成酒の分野で需要の取り込みを図る。【樋口大亮】

かつて日本酒にはワ 以降は廃れた。一部のインのようにビンテージ 酒造会社などでこうし(年代物)を楽しむ文化を復興させよう化があったが、税制などとする動きがあり、近年は熟成酒が知られる

ようになつてきた。同 社が玉川の濃厚な味わい が熟成に適している 熟成酒を商品化した。と考へ、5年ほど前に 生産態勢を整えるた



熟成酒の「自然仕込純米酒」を手にする木下社長(京丹後市久美浜町甲山)

め、15年には熟成用の貯蔵庫と冷蔵庫を酒蔵に設けた。酒質に合わせて零下7度、常温の温度帯で寝かせており、3年以上たったものを出荷。熟成酒について木下社長(57)は「落ち着いた味になり、うまみが増す」と説明する。

新たな主力商品に

### 大吟醸や純米酒 様々な酒を熟成

大吟醸など様々な種類の酒で熟成を進めているが、熟成酒で中心となるのは酒蔵に住み着いた酵母で造る「自然仕込純米酒」(1・8割で税別3千円)と、江戸時代の製法で仕込む「タイムマシン」(3600ミリトルで同1500円)。いずれもラベルには「VINTAGE AGED(ビンテージ)」と記載して、ほかの自社商品との違いを出す。

今後は熟成酒の売り上げを全体の2〜3割にまで高める方針で、新たな主力商品に位置付ける。また、熟成酒以外でも3年程度の熟成期間を設け、品質の向上を図る計画。熟成で独自性を出していく。

(同社は☎0772・82・0071)