

特集

日本の食文化を支えて ～宝酒造の和酒、和の調味料～

近年国内においても、また海外においても和の食文化が注目を集めていますが、宝酒造は清酒、焼酎などの和酒、本みりん、料理清酒などの和の調味料を製造販売することによってその一端を担っています。

本特集では、日本の食文化と宝酒造のかかわりをご説明するとともに、

宝酒造の商品のおいしさ、品質、安全・安心へのこだわりについてもご紹介いたします。



国内外で日本の食文化に 貢献しています

明治以降、特に戦後、日本の食文化は欧米化が進み、近年ではエスニック料理の普及などもあって日本の食卓は多国籍化が進んできました。

しかし、海外で健康的かつ最先端の料理として日本食が高く評価されるようになり、また国内においても、日本的なものの良さが再評価される傾向が強まっています。さらに日本食文化をユネスコの無形文化遺産に登録するよう提案が行われたこともあって、日本食の魅力が再認識され、積極的に親しんでいこうという機運が盛り上がってきています。

また日本食とともに日本の食文化を構成する清酒や焼酎などの和酒についても、日本食と一緒に味わうことでお互いのよさを引き出し、それぞれのおいしさを一層際立たせる存在として、改めて関心を集めています。

宝酒造は清酒、焼酎などの和酒や本みりん、料理清酒などの和の調味料を長年にわたってお届けし、日本の食文化を支えるように努めています。

宝酒造の 和酒、和の調味料の商品

左から
松竹梅白壁蔵「みお濤」スパークリング清酒
松竹梅「白壁蔵」(生酛純米)
松竹梅「天」エコパウチ
極上(宝焼酎)
全量芋焼酎「一刻者」
本格麦焼酎「知心剣」
タカラ本みりん
タカラ「料理のための清酒」





Interview

天保8年創業 京都・南禅寺「瓢亭」
主人 高橋英一さん

タカラ本みりんは 日本料理に欠かせません

日本料理で一番大切なのはだしですが、だしを
ていねいに引き、これをベースに本みりんや清酒
などの調味料を重ね合わせていくことにより、深み
のある複合の味が生まれ、素材のおいしさが引き
出されます。タカラ本みりんは日本料理に欠かせな
い重要なプレイヤーです。

Interview

京都料理学校 副校長 小川洸さん

今後もずっと“ほんまもん志向”で

私は小学校で食育の授業の講師を務めていますが、そこでの子供たちの反応
を見ると日本の基本の味覚はまだまだ受け継がれていると感じます。

素材・だし・調味料は日本料理の三本柱ですが、本みりんや料理清酒でそのうち
大きな一角を担う宝酒造さんには、今後もずっと“ほんまもん志向”で、守るべきと
ころを守って行ってほしいです。お酒についても、京都らしいお酒を造っていただ
きながら、個性的なものも造って食生活をより豊かにして行ってほしいですね。



Column

海外でも日本食文化の拡大に貢献しています

欧米やアジアでは日本食が“クール”で“ヘルシー”な食として人気を集めており、
和酒も同様に注目されています。たとえば米国では超高級レストランからカジュアル
な飲食店まで約14,000店の日本料理店があり、スシや焼き鳥、さらには他ジャンルの
料理の要素も取り込んだ“フュージョン”など、多彩なメニューが親しまれています。
またスーパーマーケットなどの小売店での取り扱いも拡大してきています。

宝酒造では、米国、中国のグループ会社で清酒、本みりんなどを生産しており、
日本からの輸出とあわせて世界で50以上の国と地域で宝製品が親しまれています。
米国や中国では松竹梅が清酒のトップブランドとなっています。

またパリに本拠を置くグループ会社フーデックス社は、米、和酒、和の調味料など
日本食に使われる食材を総合的に輸入卸売しており、フランスをはじめとしたヨー
ロッパ諸国で日本の食文化の拡大に貢献しています。

和のおいしさ、品質、安全・安心へのこだわり

より品質が高く、より安全・安心な和酒、和の調味料をお届けできるよう、宝酒造では日々努力を続けています。

伝統の技と最新テクノロジーの絶妙なバランス



白壁蔵は2001年の竣工以来、酒造りの工程をつぶさに分析・データ化し、また造り手を育成するなど、蔵を一からすべて作り上げてきました。

白壁蔵の酒造りには分析結果や数値データを活用していますが、酒造りは決して機械任せではできません。麴や醪の状態を目視や香り^{もろみ}で確認し、現状を判断する人の感性も必要です。このように最新のテクノロジーと伝統的な日本の酒造りのよいところを組み合わせることが、全国新酒鑑評会で2004年から10年連続金賞を受賞するなど、成果に現れてきていると思います。

お酒の品質には蔵の質が現れます。消費者の方に「おいしい!」と言っていただくため、品質と安全について、白壁蔵で酒造りに携わるすべての者が、「良いものを造ろう」という意識を共有し、取り組んでいます。

白壁蔵 生産課 専門部長 金子義孝



独自の蒸留技術・貯蔵技術で高品質な焼酎造りを

黒壁蔵では焼酎の発酵、蒸留、貯蔵などを行っていますが、そのすべてのプロセスで宝酒造ならではの技術が生きています。

たとえば、連続式蒸留は一般的にアルコール以外の成分を取り除く蒸留方法ですが、単にピュアにするのではなく、香りのいい成分、味のいい成分だけは残すことによって、味わい深い焼酎原酒ができあがります。そのためには科学的に細かく成分を確認することと人の五感を用いる官能検査との両方が必要です。

また蒸留した焼酎は樽、甕、タンクに貯蔵して熟成させますが、容器やその貯蔵環境で味わいや熟成の速度が異なり、未熟、適熟、過熟と酒質は刻々と変化していきます。幾度にもわたるサンプリングと分析により貯蔵酒の酒質の変化を掴み、さらにそれらをブレンドする技術を駆使し、品質の安定化を図ります。



今後も人の感覚と科学技術を合わせることによって、製品の安全・安心を堅持し、常に高品質の製品をお客様に提供していくことが、焼酎のトップメーカーとしての宝酒造の使命と感じています。

黒壁蔵 生産課 専任課長 郷司浩平





みりんのトップメーカーとして



現在と同じ伏見東工場の地で宝酒造がみりん製造を開始したのは江戸時代末期です。以来、宝酒造はみりんのリーディングカンパニーとして走り続けています。みりんの基本的な製造法は昔も今も変わりませんが、品質の向上とお客様の安全・安心のため、ISO9001の導入など、時代の要請に合った厳しい管理を行っています。一方で目に見えない微生物を利用した製造であるため、製品の状態を確認する研ぎ澄まされた人の五感も欠かせません。

宝酒造では伏見工場と松戸工場のみりんを製造しています。厳しい品質基準など、製造工程や分析値をしっかりと管理することで、全国に同じ品質のタカラ本みりんをお届けすることができるのです。



海外での日本食ブームなど、みりんの飛躍の可能性も見えてきています。本物だからこそできる味を次世代につなげるよう、良いみりんを造り続けていきたいです。

伏見工場 生産管理部 製造課 次長 北原康孝

調理機能の「可視化」で支持される宝酒造の調味料

調味料カスタマーセンターでは、加工食品メーカーや外食産業のお客様の課題に対し、宝酒造の酒類調味料、だし調味液、発酵調味液など、和の調味料を用いたレシピの提案を行っています。

宝酒造の本みりんや料理清酒には、一般の調味料とは異なる、臭みを取る、煮崩れを防ぐなどの調理機能があります。宝酒造では見てわかるデータによってこうした調理機能と調理効果をお客様にお伝えすることで支持をいただいています。また食の安全・安心への関心が高まる中で、多くのお客様は、これまで食品添加物で補っていた調理効果を、自然由来の調味料に求める傾向があります。宝酒造の調味料は、そうしたお客様にも大変喜ばれています。

最近は海外でも日本食がブームです。今後は宝酒造の和の調味料を世界中で使っていただけるよう、味わいや調理機能を海外でもアピールしていきたいです。



調味料開発部 東日本調味料カスタマーセンター長 郡田美樹