

特集

# 日本の食文化を彩る

## ～ 日本伝統の酒「和酒」～

2013年12月、ユネスコ第8回無形文化遺産保護条約政府間委員会において、「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されることが決まりました。「和食；日本人の伝統的な食文化」は、「和食」とは料理そのものだけでなく、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」と位置づけられています。

日本伝統の酒である清酒、焼酎といった「和酒」は、「和食」を引き立てる存在として、日本の食文化に彩りを添えています。

この特集では、宝酒造の「和酒」のおいしさ、安全・安心への取り組み、日本の食文化を世界に広めていくための取り組みなどをご紹介します。

## 「和食」を引き立たせ、人と人をつなげる「和酒」

日本人にとって主食であり、日本の食文化のかなめでもある米。その米で醸される清酒はもちろん、麦や芋といった自然の恵みからつくられる焼酎も「和食」とともに日本の



食文化を支えてきました。

日本では古くから、「酒」は神と人とを結びつけるものであり、同時に人々が一体感を得るためのものでした。

特別な日だけでなく日常の「食」と共に楽しく語らい、和ませるもの、家族や地域で人と人をつなぐ酒として「和酒」は親しまれてきました。

清酒、焼酎といった「和酒」は、素材の味わいを生かし「和食」のうまみと相まって「食」の楽しみを広げています。「和酒」は人と人との心をほぐし、「和食」を引き立たせる重要な役割を担っています。



「和食」文化の  
保護・継承プロジェクト

宝酒造は、「和食」文化の保護・継承プロジェクトの活動を応援しています。

# おいしい「和酒」を届けたい ～宝酒造の清酒、焼酎～

古来よりめでたきものの代表として、日本の美しい風景を彩ってきた松・竹・梅。その名を冠した清酒「松竹梅」は「よろこびの清酒」として日々の暮らしの中で「うれしいとき」や「楽しいとき」など、あらゆるよろこびのシーンで多くの方に支持されてきました。

2001年には「本当に旨くてよい酒とは何か」を追求するため、蔵人たちが育んだ伝統の技と最新の製造技術を



融合させた松竹梅白壁蔵が完成しました。

松竹梅白壁蔵が追い求めるものは、飲んだ瞬間にその酒が生まれた蔵の姿を想いめぐらすことのできるような酒をつくることです。

日本の食文化に合う本当に旨い酒と消費者の嗜好の変化を捉えた新しい酒づくりに挑戦してきました。

なかでも、お米うまれのほのかな甘みと爽やかな泡立ちが楽しめる新感覚のお酒、「松竹梅白壁蔵「霽」スパークリング清酒」は、食前酒として、食事といっしょに、また、食後のひとときを彩る新しい清酒として、さまざまなシーンでお楽しみいただいています。



また、宝酒造は焼酎のトップメーカーとして長年培ってきた独自の蒸留・貯蔵・ブレンド技術により、時代が求める新しい焼酎市場の創造に貢献してきました。

近年、日本人の食生活はますます豊かになり、日本の食文化も多様化しています。

宝酒造はこれまで“宝焼酎「純」”や“<極上>宝焼酎”などの商品を開発しお届けするとともに、焼酎をベースにしたミックス・ドリンクという飲酒スタイルをはじめとしたさまざまな飲み方を提案してまいりました。焼酎の飲みやすかつつきりとした味わいが支持され、水割り、炭酸割り、ロックなどいろいろな楽しみ方ができるお酒、日常のさまざまな食事に合うお酒として多くの方々に親しまれています。



本格焼酎では米、麦、芋などの自然の恵みを大切に、原材料やつくりこだわったお酒をお届けしています。

たとえば、“全量芋焼酎「一刻者」”は芋100%にこだわることで、芋本来の甘い香りとすつきりと上品な味わいを実現。日本各地の郷土料理との相性も良く、「和食」の味わいを引き立てます。

これからも宝酒造は「和食」を引き立たせ、人と人をつなぐ「和酒」に新しい価値を提案し、日本の食文化の豊かな未来に貢献していきます。



# 和酒のおいしさ、安全・安心、品質へのこだわり

## 「おいしさ」と「安全・安心」、両面での“品質重視”を貫く



白壁蔵 工場長 碓井 規佳

白壁蔵は、“品質重視”を掲げてつくられた蔵です。この「品質」にはおいしさだけでなく、飲んで安全・安心ということも含まれます。古くから、清酒づくりでは、蔵や道具を清潔に保つことを大切にしていますが、この伝統は現代的な設備を有する白壁蔵にも息づいています。白壁蔵の安全・安心は、蔵を清潔に保つこと、従業員同士のコミュニケーションを円滑にすることで皆が一丸となって守っています。

一方、白壁蔵は設立以来、酒づくりのあらゆる工程でさまざまなデータを蓄積しており、酒質や味・香りとの関係を解析し続けています。これが全国新酒鑑評会11年連続金賞受賞を達成するうえでも、大きな力を発揮しました。またデータ解析の基盤があったからこそ、「漉」のように革新的な商品

を生み出すこともできました。

近年、「和食」が国内外で注目を集め、清酒に明るい兆しが見えています。しかしこれに慢心することなく、100回飲めば100回おいしいと言っただけの清酒をお届けできるよう、一層、品質重視に努めたいと思います。

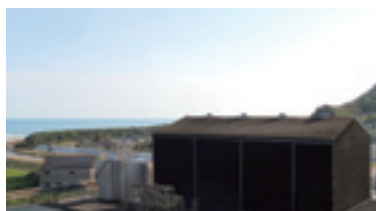


## 徹底した品質管理と独自の技術で、黒壁蔵のブランド価値向上をめざす

黒壁蔵では甲類焼酎の原酒だけでなく、「よかいち」シリーズをはじめとした本格焼酎もつくっています。甲類焼酎と本格焼酎の両方をつくる蔵は全国でも珍しく、加えて黒壁蔵は二万樽を貯蔵できる広大な樽貯蔵庫を所有しています。貯蔵庫に眠るさまざまなタイプの原酒をブレンドすれば、味わいの可能性は無限に広がります。こうした技術を背景に2014年4月、さまざまな「和食」と相性のよい“宝焼酎「ゴールデン」”を発売しました。海外、特に欧米では蒸留酒を食中酒として楽しむ習慣が少ないようです。黒壁蔵のブレンド技術を駆使すれば、今後は海外でも焼酎を「和食」とともに楽しんでいただけるようになるかもしれません。



黒壁蔵 工場長 大槻 達也



焼酎も清酒と同様、蔵に大小はあれども製法に大きな違いはなく、差異化された商品を出すためには、技術的に革新性をさせるかにかかっていると思います。消費者の方に飲んでいただいた時に、技術的に新しく、かつ味わいも新しい。そんな商品づくりにスピード感をもって取り組み、「黒壁蔵」ブランドの価値向上を目指していきたいと思います。

### 誤表示防止の取り組み

2013年、食品の原料等の不適切な表示が社会問題化しました。宝酒造では、原料の納入、使用、貯蔵、びん詰め各工程で情報管理を徹底しています。また、酒税管理システムでは、正しい原料、製法だけが使用可能なように制限を掛け、誤使用を防いでいます。

また、びん詰め後も、製造日から使用原料米まで遡って確認することが可能となっています。



# 日本の食文化を世界に届けたい

宝酒造の海外事業は「海外酒類事業」と「海外日本食材卸事業」を2つの柱として、日本の食文化を世界に広め、清酒や焼酎などの「和酒」や日本食材の販路拡大を目指しています。

## 和酒の楽しみを世界に発信する海外酒類事業

宝酒造は、「和食」と密接な関係にある清酒・焼酎といった「和酒」、本みりん・料理清酒といった「和の酒類調味料」を世界中で販売しています。また、1983年にアメリカのカリフォルニア州で、さらに1997年には中国・北京市で清酒などの現地生産を開始。いずれも現地の米と水を使って、日本産と変わらぬ「松竹梅」を製造・販売し、両国でトップブランドとなっています。

## 和食のおいしさを世界に届ける海外日本食材卸事業

近年、健康志向の高まりなどを背景に、「ヘルシーでおいしい」と和食が世界中で注目されています。宝酒造では、欧州・米国でレストラン、小売店などに和食をつくるための食材などを販売する海外日本食材卸事業を展開しています。海外の人々に日本の食文化を知っていただくために、日本食材卸のネットワークを世界に広げていきます。

## 宝酒造グループの海外拠点

●…海外酒類事業の拠点   ●…海外日本食材卸事業の拠点

**海外酒類事業の拠点 (Blue dots):** トマーチン、宝酒造(英国駐在事務所)、宝酒造(シンガポール駐在事務所)、米国宝酒造、上海宝酒造貿易、エッジ・インターナショナル

**海外日本食材卸事業の拠点 (Orange dots):** タザキフーズ(イギリス)、宝酒造(パリ駐在事務所)、コミンポート(ポーランド)、フーデックス(ベルギー)、フーデックス(スイス)、フーデックス(フランス)、フーデックス(イタリア)、フーデックス(南仏)、コミンポート(スペイン)、ミューチャルトレーディング(持分法適用会社)

**タザキフーズ (イギリス)**  
日本食材のプライベートブランド“Yutaka”を有し、ロンドンに本拠を置くイギリス最大規模の日本食材卸会社

**フーデックス (フランス)**  
パリ本社のほか、フランス南部、ベルギー、スイス、イタリアに拠点を持つフランス最大規模の日本食材卸会社

**コミンポート・ディストリビューション(スペイン)**  
スペイン、ポーランドで事業を展開するスペイン最大規模の日本食材卸会社

**ミューチャルトレーディング(アメリカ)**  
ロサンゼルス本社をはじめ米国主要都市に拠点を持つアメリカ有数の日本食材卸会社



### Column

## 世界に広がる松竹梅白壁蔵「霽」

白壁蔵の高い技術が生み出した新感覚のお酒が“松竹梅白壁蔵「霽」スパークリング清酒”です。米と米麴から生まれたほのかな甘みとほどよい酸味が特徴で、アルコール分は5度です。

2011年の発売以来好評で、国内と同様海外においても新しいタイプの清酒として高い評価を得ており、日本食レストランなどで「和食」とともに楽しみいただいています。

