



University of Fukui
School of Global and Community Studies



福井大学
国際地域学部の
2年生が紹介する

日本酒

Sake
x
Fukui

福井

目次

日本酒とは..... 2

酒造・食事処 紹介

黒龍..... 3

常山..... 5

越の鷹..... 7

越前酒乃店はやし..... 9

美くに..... 10

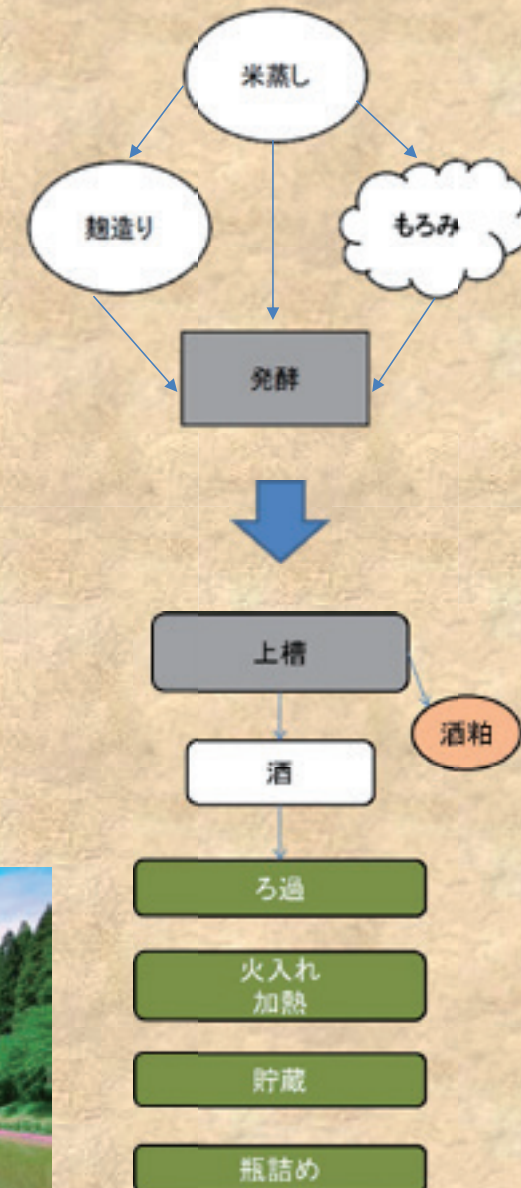
福井駅周辺 地酒MAP..... 11

パンフレット制作にあたって..... 13

日本酒とは

日本酒は日本の伝統的なアルコール飲料で、その原材料には米、麴、水しか使われていません。アルコール含有量は15～16%程度が主流で、ほのかな香りと独特な味わいを楽しむことができます。5～10度に冷やした日本酒“冷や”はさわやかな気分を味わうことができ、50度ほどに温めた日本酒“熱燗”はより強い香りを楽しむことができます。

“地酒”は地元の小さな酒造会社がその土地の水と国産米を使って醸造する日本酒です。日本各地に多くの種類の地酒があり、それぞれが違った特徴を持っています。このパンフレットでは福井県の地酒である黒龍、越の鷹、常山の紹介をしています。



黒龍

- Kokuryu -

福井のお酒、飲んでみよっさ！

口当たりの良い白山山系の軟水、上質な酒米、受け継がれる職人の手によって生まれるこだわりの日本酒。そのスッキリとした繊細な味わいは福井の食材と相性が良く、多くの人から愛され、日本酒ビギナーにもおすすめの銘酒だ。

<商品紹介>



黒龍 大吟醸
(15度、720ml/2500円+税)
50%精米 国産山田錦
「黒龍の吟醸の持つフルーティーな香りと、くせない味わいで御料理を引き立てる、高級感あふれる一本」



九頭龍 逸品
(15度、720ml/875円+税)
65%精米 国産酒造好適米
「リンゴのような酸味と柔らかな甘みが、爛することでさらに引き立つ2度美味しい一本」



黒龍 吟のとびら
(14.5度、150ml/400円+税)
50%精米 国産酒造好適米
「マスカットのような柔らかな甘みを楽しめる、日本酒を試してみたい方におすすめのライトな一本」



黒龍 大吟醸純米酒あどそ
(15度、720ml/2600円+税)
50%精米 福井県大野市阿難祖地頭方産五百万石
「阿難祖地区で米作りからこだわった、ドライでありながらしっかりとしたお米の旨味を感じられる後味の良一本」
福井限定品(6月発売)

若者の日本酒離れが進んでいますか…？

私はそうは思いません。若者が日本酒から離れているのではなく、ただ日本酒に触れる機会が減っているだけです。だから、若者に日本酒のことを知ってもらうため、ありがとうプロジェクトや九頭龍ワゴン、オリジナルグラスなど、様々な取り組みを行っています。



黒龍酒造 社長 水野さん

<ありがとうプロジェクト>

日本酒造りを通して、ふるさと福井の自然や魅力、そして人とのつながりの大切さを若者に感じて欲しい。その想いで黒龍特約店・有志の会と黒龍酒造が協力して、2013年5月から始めたのが「ありがとうプロジェクト」だ。春に酒米「五百万石」の田植え、秋には稲刈りを体験し、造り上げられたお酒「黒龍大吟醸純米酒あどそ」にはたくさんの想いが込められている。その想いに感謝の気持ちを添えて、大切な人に届ける企画。

<九頭龍ワゴン>

九頭龍ワゴンで地域の人々の繋がりを大切にしつつ、九頭龍ブランドや日本文化を伝える。



<会社概要>

会社名 黒龍酒造株式会社(創業1804年)
住所 〒910-1133 福井県吉田郡永平寺町
松岡春日1-38(本社)
電話番号 0776-61-0038(本社)
HP www.kokuryu.co.jp





- Jozan -

企業紹介

常山(とこやま)酒造は1804年創業の江戸時代から続く老舗である。先祖は越前松平藩に仕え綿屋を営んだ後に、両替商を経て、常山酒造を創業した。現在は8代目常山由起子氏を蔵元とし、9代目である晋平氏が杜氏(とうじ)を務め販売と製造の両方に携わっている。酒造りにおける心構えである「醸魂」には「魂を込めて一滴を醸す」という意味が込められており、蔵の入り口にも大きく掲げられている。

良質な酒米を求めて

常山酒造が特別な仕込みに用いる酒米は福井市美山地区の契約農家が丹精を込めて作ったものである。蛍が舞う清らかな水と透き通るような空気が美味しい自然豊かな風土を持つ美山。より特色のある酒造りを目指し、福井県の中でもこの地区にこだわった原料米に力を入れている。



「常山」を世界へ

日本には1000以上の蔵元があり、日本酒の種類となると数万種に及ぶ。その中でいかに「常山」という酒を選んでもらうのか、その理由にこだわりを持ち続けたいと9代目は語る。現在、海外に向けての展開も行っている常山酒造。数多くの日本酒の中の一つではなく、「常山」という酒へのこだわり、そして「伝統」としての日本酒の文化や歴史も併せて世界へ広めていきたいと語った。

福井の恵みを受けて

福井県は豊かな水と四季折々に彩られる美しい自然に囲まれた有数の米どころである。

同時に和紙をはじめ、刃物や漆器など伝統文化が穏やかに、かつ力強く根付いている。「常山」は福井の気候風土に溶け込みながら、柔らかさと力強さを併せ持った酒を醸している。



<商品紹介>



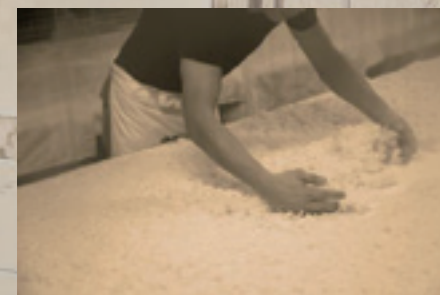
常山 純米超辛
(16-17度、
1.8L/2,545円+税
720ml/1,273円+税)
60%精米 兵庫県産山田錦

「米のジューシーな旨味と透
明感のあるキレが特長の一本」



常山 純米大吟醸
特別栽培米越前美山錦
(16-17度、720ml/2700円+税)
50%精米 特別栽培米越前美山錦

「フランスで初めて開催された日本酒
コンクール“KURA MASTER”の純米大
吟醸の部でプラチナ賞を受賞。米の
円やかな味わいが特徴」



<会社概要>

会社名 常山酒造合資会社(創業1804年)

住所 〒910-0854

福井県福井市御幸1-19-10

電話番号 0776-22-1541

HP www.jozan.co.jp



越の鷹

企業紹介

社長自らが酒造りに携わる伊藤酒造では、社長の好みの辛口の酒が造られている。越の鷹という名前の由来は、古代から霊長・鳥類の中の最強のつわものとして人々に崇められていた鷹のようになりたいという願いがこめられている。

越の鷹の歴史

明治から大正時代に醸造した日本酒を三国港まで川船で運び、そこから京都や新潟などへの運輸業も併せて営んでいた。交通の発達により川船による運輸が衰退したことで酒造業に一層力を入れ、生貯蔵酒を灘・伏見に向けて販売してきた。近年は蔵元が自ら杜氏として酒造りに携わることでより蔵元の想いを直に醸し出した日本酒造りを行っている。

伊藤酒造 × ワタリグラス

ワタリグラスとは…

福井県の越前海岸沿いにあるスタジオでひとつひとつ作られるグラスです。オーナーは吹きガラスの技法で個性あふれるガラス製品を作っています。スタジオでは様々な体験活動もっており、気軽にガラス作りを体験することができます。

伊藤酒造とワタリグラスのコラボレーションにより、日本酒をさらに美味しく楽しむことができるオリジナルのグラスとデキャンタが完成しました。グラスの口の大きさや形状にこだわり、日本酒の芳醇な香りを楽しみながら飲むことができます。さらに、ひとつひとつ手作りのグラスは滑らかな口触りで、日本酒のうまみをより一層引き立てます。

こだわりの詰まったグラスでゆっくりと日本酒を愉しんでみませんか。



- Koshi no Taka -

辛口純米吟醸

(15~16度、720ml/1533円+税)
50%精米 福井県産五百万石使用

「すっきりとした白ワインのような味わいで地元の良き素材を最大に生かした越の鷹いち押し的一本」



Q. 伊藤さんの夢は何ですか？



社氏:伊藤 抵治さん

父が酒を造るのをやめ、自分が酒を造らなければならぬ環境の中で自然と夢が出てきました。実家に帰ったとき、近所の酔っ払ったおじさんに、「おまえのうちの酒はまずい。造るのをやめてしまえ」と言われ、営業に行ったときも「あなたの醸造所は終わっている」と言われました。当時、高級志向のお酒が普及し始めていましたが、伊藤酒造には本醸造しかありませんでした。

そこで何かひとつブランドがあれば越の鷹を有名にできるのではないかと思いました。福井のおいしいお米、水、福井の酵母の良さを日本酒を通じて県内外に宣伝したいです。越の鷹をおいしいと言ってくればそれは福井のお米や水もおいしいという証拠になるはずだから。

薫酒 純米吟醸酒

(15度、720ml/1400円+税)
60%精米 麴米 五百万石 掛米に華越前使用

「フルーティーで切れ味のある淡麗辛口。初めて日本酒を飲む方にお勧めの一本」



純米酒

(15~16度、720ml/1200円+税)
60%精米 福井県産うららの酵母使用

「すっきりとした味わいで苦みのある余韻を味わえる一本」



会社概要

会社名 伊藤酒造合資会社(創業1894年)
住所 〒910-3113福井県福井市江上町44-65(本社)
電話番号 0776-59-1018(本社)
HP <http://koshinotaka.jp/>



< 商品紹介 >

Wine for it high, travel deep in the wind, the forest of earth in the sunshine. Breathe fast with perspiration, muddy fingers, simple&friendly taste... The bottle,

SAKE Atelier

there if a ferme in their mind, from liquor, you can feel the thought of beautiful nature and people's mind. This is delicious liquor that collect from around the country.

越前
酒の店
はやし

ちょっと珍しいお酒の数々。

酒粕を使ったチーズやおつまみ。

福井市春山にある一風変わった 酒屋を訪ねた。

店主の林宏憲さんは代替わりした際に、「売れば儲かるお酒ではなく、本当に美味しいお酒を売りたい」という想いで経営方針を一新し、全国へ何度も足を運んで地道に商品の幅を広げてきた。

「酒蔵との契約は結婚のようなもの」と10年以上のキャリアを持つ部長の山口順子さんは言う。何十年通っても無理なこともあるし、契約したお酒が売れなかったとしても解約することはできない。だからこそ林さんたち自らが選び抜いた酒造と信頼関係を築き上げる。ぶつけ合った熱意が良いお酒をつくるのだ。

林さんたちはこれまでに、全国の著名蔵元・有力酒販店による任意団体「和醸和楽」の一員として、日本酒を元手としたチャリティーイベントや、福井市で地酒を楽しむ「秋の地酒フェスタ2017」など、数々の活動に携わっている。彼らが伝えたい全国各地の「美味しさ」の中には、もちろん福井の地酒の味も含まれている。「福井の美味しいお酒と料理を、県外のお客様にも味わってもらいたい。」そして、「『これって日本酒！？』という驚きと、『口に入れて幸せだという感覚』を広めていくことが僕らの仕事」と林さんは語る。

〈店舗情報〉

店舗名 越前酒乃店はやし 福井春山店
営業時間 10:00~18:00
定休日 日曜日 祝日
住所 〒910-0019 福井県福井市春山1丁目1-18
電話番号 0776-63-5120
HP www.sakenomise.com



地物、旬の鮮魚を 福井の地酒と共にいただく。

店内に足を踏み入れると、正面に生け簀と地元「黒龍」の銘酒がずらりとお出迎え。生け簀には一年を通し魚介が入り、冬の越前ガニ、若狭ふぐ、春の真鯛、夏には九頭竜川の天然鮎などが楽しめる。

新鮮な素材とともに店主の小幡さんが厳選した30種類の地酒(黒龍、梵、早瀬浦、常山、...他)を取り揃えている。その中には希少な限定酒もあり、運が良ければ味わえるかもしれない。



店主 小幡美治さん

このお客様に一番喜ばれるお酒は何か?店主自らがボトルを並べ、お客様との会話からその日のベストをチョイスする。遠方からご来店いただくお客様には「やっとここまで来ていただいたのだから福井の美味しいお酒を呑んでお帰りいただきたい」。その言葉には地酒を愛し、長年福井の食を通して人との繋がり、出会いを深めてきた店主の熱意が込められている。

杉香黒龍

黒龍酒造とのコラボから生まれた「美くに」オリジナルのお酒。福井県産の杉板を使用した樽酒をイメージ。呑むと黒龍のやさしい味わいの中に杉の清涼な香りを感じる。

その他、様々な限定酒を取り揃えている。
(石田屋、二左衛門、しずく、早瀬浦、一本義物語...他)



〈店舗概要〉

店舗名 和食と鉄板料理 美くに
営業時間 11:30~14:30
17:00~23:00
定休日 月曜日
住所 〒910-0804 福井県福井市高木中央2丁目1712
電話番号 0776-57-1118
HP mio-mikuni.jp



福井駅周辺 地酒MAP



① 九頭龍 地酒百蔵



福井駅から徒歩4分の場所にある「九頭龍・地酒百蔵」。このお店では地元福井で生産されたお酒のみを販売しています。また、直接店頭で販売するだけでなく、福井県に住むお客様に対応するためにオンラインでの販売もしています。また、1回100円で試飲もすることができます。数多くある日本酒からここで自分や親しい人へのプレゼントを見つけてはいかがでしょうか。

住所 〒910-0006
福井県福井市 中央1丁目9-29
電話番号 0776-30-0588
営業 10:00~19:00(定休日火曜日)
HP www.kuzuryu.biz

② 煙や



福井駅から徒歩3分の距離にある「煙や」では県内のお酒約10種類を含む70種類もの日本酒を提供しています。

日本酒を提供する際にはそのお酒の特徴が書かれた札と一緒に提供し、初心者でも気軽に飲めるように工夫をしています。また、このお店の料理は地元福井県の食材にこだわり、季節ごとの料理を楽しむことができます。

たくさんのお酒と料理から、きっとあなたに合うものが見つかるはずですよ。

住所 〒910-0005
福井県福井市 大手2丁目7-23
電話番号 0776-25-0088
営業 17:30~24:00(定休日曜日)

③ 買う座・呑む座



福井駅に隣接するプリズムにある日本酒販売所「買う座・呑む座」。

お土産物店が並ぶフロアの中に店を構えており、取り扱っているお酒は福井の地酒のみです。

旅のお土産や大切な人への贈り物として福井のお酒を買ってみてはいかがでしょうか。種類が多い日本酒ですがそれぞれのお酒の特徴を店員さんが丁寧に教えてくれます。試飲も出来るのでお気軽に訪れ下さい。

住所 〒910-0006
福井県福井市 中央1丁目1-25
電話番号 0776-29-7239
営業 8:30~19:00

パンフレット制作にあたって

私たちは福井大学国際地域学部(GCS)の2年生です。国際地域学部は、主に英語や国際情勢・地域の諸問題を学ぶ学部として2016年に設立されました。本学部の特徴として、PBL(Project-Based Learning)と呼ばれる授業があります。地域団体や企業等の協力をいただきながら、実際に自分たちの目で見、肌で感じ、諸課題の解決や文化面からの地域の活性化などに取り組むフィールドワークを行うものです。このパンフレット制作もその授業の一環です。福井の地酒を酒文化に親しみのない若者や外国の方々に知ってほしいという想いで、国際地域学部の2年生がこのプロジェクトを立ち上げました。パンフレットを作るにあたって、県内の酒造・酒屋・飲食店の視察やインタビューを行い、大野にある酒米の田んぼにも訪ねました。

このパンフレットを通して、多くの方が福井の地酒を知り、楽しんでくだされば幸いに思います。

パンフレットを皆さまに手に取っていただける喜びとともに、力を貸してくださった黒龍酒造、常山酒造、伊藤酒造、越前酒乃店はやし、和食と鉄板料理美しく、大野の酒米農家様、共同通信の渡辺様・町山様、株式会社エクシートの宮地様をはじめとする多くの方々に、この場を借りて感謝申し上げます。

2018年3月20日

福井大学国際地域学部

文京キャンパス: 〒910-8507 福井県福井市文京3丁目9番1号

問い合わせ先(国際地域学部支援室)

TEL: 0776-27-9936

E-mail: s-gcssien@ad.u-fukui.ac.jp

www.gcs.u-fukui.ac.jp/contactus/

