

今月は  
楯の川酒造株式会社



本社



楯の川酒造株式会社  
代表取締役  
佐藤 淳平さん

◆市内企業で活躍する技術者が、自社の優れた技術力や製品を紹介します。

### 特長ある蔵元を目指して

当社は天保3年の創業以来180年にわたり酒造りを行っており、私蔵が六代目の蔵元になります。

日本酒は米と米麴と水だけで造られたものが「純米」、精米の際に米を50割以上磨いたものが「大吟醸」と呼ばれます。米は磨いた分だけおいしいお酒になりますので、当社は酒どころ山形でも珍しく、製造の全てを純米大吟醸酒に限定しています。使用する酒米の8割以上は地元農家で契約栽培しています。収穫後の10月から約2か月で新酒ができて、一部を生酒として出荷しますが、その後に入入れ（湯せん殺菌）し、熟成させます。

### 新しい取り組みリキュール「子宝」

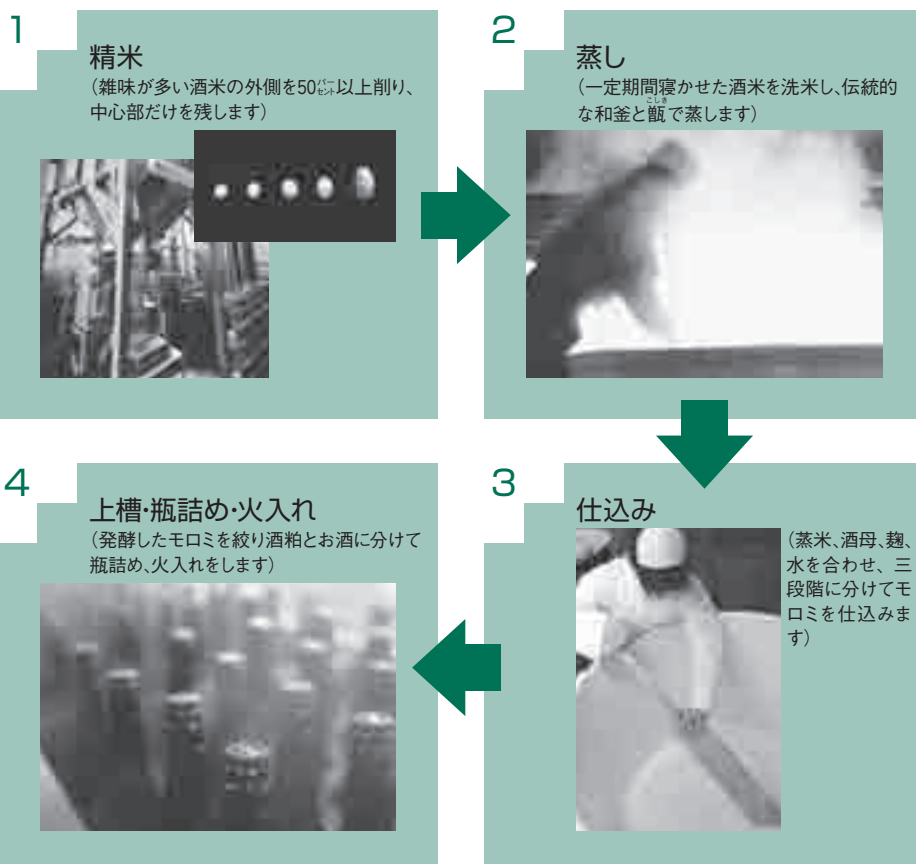
伝統的な酒造りの一方で、お酒をもっと手軽に楽しんでもらおうと、5年前から県産の果物や鳥海高原牧場のヨーグルトを使ったリキュールにも取り組み、約20種類を販売しています。サクランボやイチゴなど果物には匂がありますが、リキュールにすることで一年中味わえます。

国内の日本酒市場は昭和48年をピークに年々縮小していますが、ワインのように世界中の人に楽しまれる酒造りを目指しています。

### 純米大吟醸「楯野川」の製造工程



純米大吟醸「楯野川」



### 【企業の概要】

天保3年（1832年）創業。昭和37年楯の川酒造株式会社設立。  
 商号：楯の川酒造株式会社  
 資本金：1,000万円  
 住所：酒田市山楯字清水田27  
 代表者：代表取締役 佐藤淳平  
 従業員数：20人  
 事業内容：酒類等製造販売（日本酒「楯野川」、焼酎・リキュール「子宝」、国産マッコリ「ホームランまっこり」）