

当社案内です。

■栃木県で新たな商品を造り続ける延宝元年(1673年)創業の酒蔵「第一酒造株式会社」

347年前の創業(農家である本家から分家)以来、農業と日本酒製造を生業とし、地域の味にねざした酒造りに徹してきました。日本名水百選にも選ばれる佐野市の良質な水と自社水田で蔵人が栽培する酒造好適米等を原料に、小仕込みによるこだわりを持った手造りの酒は、やわらかな旨味とふくよかで洗練された華やかな香りを醸しています。また、米の栽培と併せて米麦集荷業を営み、近隣農家の米を集荷しています。かつては政府で行っていた食糧検査も自ら行う、公的な米の等級検査を実施する全国で唯一の酒蔵でもあります。

「地元で愛されるからこそ地酒」のポリシーで出荷の約8割が栃木県内向けですが、栃木県フロンティア企業に認定され、全国新酒鑑評会において過去20年間で13回の金賞受賞の実績とともに、県外・海外からも高く評価され、欧州・米国・台湾・香港・韓国等へ輸出されています。

近年では、立春の未明に搾ったばかりの新酒を、その日のうちに飲んでいただく「立春朝搾り」を平成10年に日本で初めて開始。その後、全国の43酒蔵へと広がりました。また、大晦日に搾ったお酒を元旦に楽しめる「大晦日しぼり」は3千セット以上を宅配する年末の風物詩(令和元年は台風被災のため中止)となっています。



■第一酒造(株)の今後の展開

第一酒造は長年培ってきた発酵技術を元として、最新の技術や設備投資を行いながら、伝統的な方法での日本酒造りを行っています。分析機器や冷蔵施設などを増設する一方で、小仕込みにより蔵人が手間暇をかけることによって、ほかでは味わうことができない本物の味を追求して参ります。

また、美味しい商品の製造だけでなく、日本酒を中心とした楽しく豊かな食卓への提案として、夏の酒蔵屋外で行う「ひやガーデン」、秋の蔵母屋和室で行う「酒蔵茶屋」、冬の「酒蔵見学会」、愛飲家の皆様の試飲投票で商品化する「厳選会」、常設の「ぎやらり一酒蔵楽」などを行っています。

■第一酒造株式会社『開華』の三つのこだわり

1. 県内で最も伝統のある酒蔵は、米作り 340 年の歴史

延宝元年(1673年)創業の栃木県内で最も歴史のある酒蔵ですが、創業時から農家でもあります。農業と酒造りが一体となって始まりました。蔵元自社水田で、田植えから収穫まで全て社員が行っています。

2. 日本名水百選にも選ばれた、全国でも有数な佐野市の良質な仕込水

きれいな川水の条件は、山の地層が古くよく洗いさらされ、あまり溶け出さず、その山に木がよく生えている、いわゆる水源のかん養ができています。関東平野の北端に位置し古生層から流れ出す佐野市の水は、日本名水百選にも選ばれたとび抜けてきれいな水です。

3. 卓越した技術者集団

杜氏資格の国家検定制度「酒造一級技能士」5名。

栃木県で始まった「下野杜氏」(全二十名中)3名。

独立行政法人酒類総合研究所認定「清酒の官能評価分析における専門評価者」1名。

栃木県認定「とちぎマイスター」2名。

お米の公式等級検査「食糧検査技師」3名。

■第一酒造株式会社『開華』の歴史

江戸時代初期の延宝元年(1673年)に創業の栃木県内最古の老舗蔵元です。

1673年は4代将軍徳川家綱の時代で江戸では呉服店「越後屋(三越の原点)」が開業。アメリカ独立宣言(1776年)までは100年以上あります。

江戸時代、佐野のお酒は渡良瀬川から利根川への河川流通によって「地廻りもの」として江戸へ運ばれ、関東の酒処として栄えました。現在でも江戸東京博物館で当時の様子が見られます。

長年にわたってご愛飲いただいている地元の愛飲家の皆様が、どんな開華を呑んでも、美味しいお酒で楽しんでいただけるようにとの思いから、平成10年より全商品を特定名称酒(吟醸酒、純米酒、本醸造など)と致しました。香港向け輸出(平成5年)に始まり、現在では北米、欧州、香港、韓国、台湾、シンガポールなどの各国へ輸出されていますが、栃木県内への出荷が全出荷の約8割を占めています。

■会社概要

商号 : 第一酒造株式会社

責任者 : 代表取締役社長 島田嘉紀

所在地 : 〒327-0031 栃木県佐野市田島町 488 番地

HPアドレス : <http://www.sakekaika.co.jp/>