

私がつくる酒を、  
おいしいと喜んでくれる。  
これ以上の生きがいはない。



三和酒造株式会社  
鈴木克昌 代表取締役社長



## 世界的な日本酒のコンテストで 最高賞を受賞

「評価をしてもらえた。ワインの専門家にも」  
主席最高賞を受賞したときの想いです。2007年に初めて開催された世界的な日本酒コンテスト「インターナショナル・サケ・チャレンジ」。300社もの酒蔵から最高賞に選ばれたのが弊社の「臥龍梅」純米大吟醸でした。開催の母体となっているのは「海外のワイン審査の団体」です。

うれしかったですね。日本酒に対して先入観や偏見のないワインの専門家からいただいた、おいしいという評価は何よりも…。日本酒を知り尽くしている「南部杜氏・自醸清酒鑑評会」では、全国で2位に選んでいただきました。

## 330年続く蔵元の 新たな決断

弊社は330年続く日本酒の蔵元です。貞享3年(1686年)、初代、鈴木市兵衛が稲荷大明神のお告げにより良水を得て、現在の本社所在地に創業したと伝えられています。以来、地元の皆さまに愛飲されております。

1992年、「日本酒級別制度」が廃止され、時代が大きく変わりました。それまで日本酒は3種類の価格で分類されていました。それが原料や製造方法などによる分類に変更。価格は蔵元が設定します。つまり「おいしい」又は「リーズナブル」と言ってもらえない酒は生き残れなくなったのです。

16代目の私は決断をしました。これまでの「淡麗辛口」タイプとは違う、新しいコンセプトで酒をつくらんと。



## 新しいコンセプトから生まれた 「臥龍梅」

「通をうならせるマニアックな酒」。これが臥龍梅のコンセプトです。具現化するために、酒質を左右する酵母を変え、純米吟醸酒として醸造しました。品質を最優先させるため、総米600キロから1.3トンまでの「小さな仕込み」で醸造します。「水の浸漬具合」や「もろみの温度」などを理想的にコントロールするためです。

芳醇な含み香。キレの良さ。それでいて綺麗な、あとくち。狙い通りでした。酒の味がわかる人たちから、ゆっくと口コミで裾野が広がり、今では若い方や女性を中心に人気が高まっています。フランスやアメリカなど15カ国に輸出をするまでに。

米の違いによる味と香りを楽しめるのが、臥龍梅の魅力です。同じ酵母。同じ水。同じ杜氏。同じ工程。変えるのは「山田錦」「備前雄町」「愛山」「誉富士」など米の品種だけ。それなのにまったく違う酒が生まれるのです。その違いに皆さん驚かれます。

## 時代の波に乗り、 愚直にブランドを確立していく

時代が求める日本酒の味に育てるため、進歩を続けてきました。

そして時代の波に乗るために、販売方法の舵をすこしずつ切っています。最近、推進しているのは、購入者が増えているスーパーやコンビニへの出荷です。

ブランドを確立する戦略として「一本売り」を続けてきました。お客さまが店頭で選び、買い、家で飲むことをいいます。「まずい」と思われたら二度と売れません。品質をつねに高め、この真剣勝負に取り組んできたからでしょう。一人また一人とリピーターが増えています。

臥龍梅のブランドは、一本売りで確立しつつあります。銘柄やブランド名で検索をするインターネット通販。ここに力を注ぐ時期が近づいているようです。

## チームワークを大切に、 すべてのセクションに感謝

私が「おいしい」と確信してつくった酒を、お客さまも気に入って、喜んで飲んでくださる。これ以上の生きがいはありません。

せん。私にとって臥龍梅は、かわいい子供です。出荷のときには、つい嫁に出す親の心境になっています。

仕事をする上では、何よりもチームワークを大切にしています。すべてのセクションに上下の差はありません。等しく重要です。それぞれの協力がなければ、私ひとりではできません。杜氏、事務員さん、出荷・梱包をする方。皆さんには感謝の気持ちしかありません。

## 世界中で愛されているワインのように 自分でおいしさを選べる時代に

臥龍梅はスーパーやコンビニで何気なく買えるお酒です。「飲んでみたら、講釈を言いながら売っている高価な酒より、ずっといいじゃないか」。お客さまにこう言っていただけの酒にする。これが私の夢です。

日本酒はイメージで売られていました。本や専門家やマスコミなどの影響で…。それが5、6年前から自分の味覚や嗅覚でコレがおいしい、と言える人が育ちつつあります。

「世界中で愛されているワインのように、おいしさを自分で判断できる時代になるといいな」と思っています。それは真面目に努力をしている蔵元が報われる時代でもあるからです。

### 企業データ



臥龍梅

- 会社名/三和酒造株式会社
- 代表取締役社長/鈴木克昌
- 所在地/(本社および製品工場) 静岡県静岡市清水区西久保501番地の10
- TEL / 054-366-0839 (代) FAX / 054-366-0380  
(興津工場(仕込み蔵)) 静岡県静岡市清水区谷津町一丁目408番地
- 創業 / 1686年 ■ 設立 / 1961年
- 事業内容 / 酒造業
- URL <http://www.garyubai.com>

〈商品の一例〉●臥龍梅 純米大吟醸 袋吊斗壺囲い(山田錦を35%まで精米)  
●臥龍梅 純米大吟醸 無濾過 生貯 原酒 開場十里香(愛山を40%まで精米)  
●臥龍梅 純米吟醸 無濾過 生貯 原酒(山田錦を55%まで精米) ●臥龍梅 純米酒(五百万石を70%まで精米)

〈受賞歴の一例〉●各種鑑評会 静岡県清酒鑑評会吟醸の部 首席 県知事賞受賞 ●春季全国酒類コンクール吟醸の部 首席 グランプリ受賞 ●名古屋国税局酒類鑑評会 吟醸の部 優等賞・純米の部 優等賞受賞 ●南部杜氏 自醸清酒鑑評会 次席 国税庁長官祈念盃受賞 ●全国新酒鑑評会 金賞受賞 ●International Sake Challenge 2007 純米大吟醸の部 首席最高賞のトロフィー受賞 ●International Sake Challenge 2008 大吟醸の部 最高賞のトロフィー受賞

