

津南・栄エリア

TEL.025-765-2215
FAX.025-765-5106

メガネのお買い求めは
一級眼鏡作製技能士
在籍の当店へ

メガネ 時計 補聴器 宝石 コンタクト
フクハラ
津南町大割野
TEL 025-765-2467



最高の日本酒を造れる条件が揃っている」とブランド力をさらに高める姿勢を見せている。
国道405号線の歩道
拡張に伴い、倉庫など一

「世界最高の酒」に一步

四季醸造の新蔵完成で新保社長

苗場酒造



木造で雰囲気ある新蔵と苗場酒造・新保社長（15日、大割野で）

創業明治40年（1907年）の老舗酒蔵・苗場酒造（新保光栄社長）。酒造（新保光栄社長）。さらに百年先に繋ぐため「新蔵」がこのほど完成。お披露目を15日開き、オープンの午前10時から百人を越すファンが来訪。木造ながら高断熱の新蔵は、空調整備により気候変動の影響を受けず四季醸造を行う酒蔵となる。外観は黒基調に仕上げ、酒蔵らしさを演出。見学者通路を併設し、いつでも見学できるようにしており、観光面でも期待される。経営を引き継ぎ10年の新保社長（61）は「積雪3尺を超える地に人が住むのは世界でもこの地域だけ。日本百名山の苗場山、そして名水があり、津南町は世界でも

部移転する必要があり、既存の酒蔵隣接地に新蔵建設に着手。耐雪3・5尺の一部2階建てで、延べ床面積は約580平方尺。95%木材で製作。約2億円で建設。さらに蒸し器やタンクなど醸造用機械などを約3千万円で設置。常時20度余の室温を維持し、醸造環境を向上。新蔵完成により最大12タンク（1タンク約1200⁺）醸造が可能となり、約4倍の増産ができるようになる。稼働は今秋9月を予定している。施工は協和建設が手がけた。

近年は2018年製造開始の「醸す森」が好調の苗場酒造。香り高く甘みと酸味が口に広がる「醸す森」は、昨秋はアジア最大級の日本酒コンクールでチャンピオン



常設の見学スペース（右上）を作り観光客を受入れ津南発信にも一役買う

に。さらに第3回モナコSAKEアワードでは新銘柄「深然」が最高賞のグランプリを獲得するなど、世界で関心が増している。新保社長は「10年前に経営を受け継いだ時は売上6千万円。いまは1億6千万円で、うち醸す森の売上は6割。フレッシュな味わいが好まれる傾向が強くなっている」と、特に若者や女性に好まれているとする。苗場酒造スタッフは現在正職員が13人で、うち社長を含む20代が5人と若い蔵人たちが取り組んでいる。「日本酒は世界に通用する日本の製造業だ」と思っている。「獺祭」や「朝日山」が良い例。世界最高峰のブランド酒を作りたいと新保社長。新蔵では「醸す森」の酒粕を使った焼酎作りも視野に入れ、さらに販売促進を図る方針だ。