

## 江戸時代から続く、日本では数少ない「撥ね木搾り」を始め 純米大吟醸「花の香」2016年新酒造り最盛期を初公開！

創業明治35年、熊本県の酒造メーカー、花の香酒造株式会社(本社:熊本県玉名郡、代表取締役社長:神田清隆)は、地元で作った山田錦を使った純米大吟醸「花の香」の2016年新酒造りの最盛期を迎えました。

花の香酒造は、江戸時代から続く、伝統的な搾りにかかわらず、現在は日本でも続けている酒造は数えられるほどである、こだわりの搾り「撥ね木搾り」による日本酒造りの最盛期の様子を今年初めて公開しました。

「撥ね木搾り」は醪(もろみ)を酒袋に入れて、槽(ふね)に積み込み、1本の巨木「撥ね木」に重しを吊るしてテコの原理でやさしく圧をかけます。時間をかけてゆっくり搾る、昔ながらの伝統技術はやさしく旨みのある酒を醸します。

尚、純米大吟醸「花の香」は、昨年4月に花の香酒造が発売した純米大吟醸酒です。初年度(2015年度)は70石(1石は一升瓶100本)を醸造しましたが、2か月後の6月には受注を制限せざるをえない事態に陥るほど好評を得ることができました。昨年7月、世界のシェフ・ソムリエが審査する国際味覚審査機構(本部・ベルギー)の食品コンクールで「花の香桜花」が最高位の三つ星を受賞したことも追い風となりました。

今年は、5倍超の約380石を増やして製造します。その他、清酒「花の香701」や発砲清酒「花の香702スパークリング」も造りのピークを迎えています。

さらに、花の香酒造では、4月10日(日)11時~15時に新酒を振舞う「蔵開き」を予定しています。当日は新酒試飲や蔵見学も行われて、毎年多くの地域の住民が参加し、賑わいます。



### 【純米大吟醸「花の香」桜花】

- 原料米:山田錦 100%
- 精米歩合:50%
- 火入れ:瓶燻火入れ
- アルコール度数:16度
- おすすめの飲み方:冷やしてお飲みください。
- 商品内容:日本一の酒米といわれる山田錦を50%までに丁寧に磨いて醸した純米大吟醸。澄んだ味わいと上品な香りが特長。



### 【純米大吟醸「花の香」】造りの風景】



仕込み(醪作り)



撥ね木搾り



### 本件に関する報道関係者お問い合わせ先

花の香酒造 PR事務局(プライベート株式会社内) 担当: 田嶋、阿部  
TEL: 03-6441-3656 携帯電話: 090-8515-8382(田嶋) MAIL: tajima@prabe.jp  
東京都港区赤坂 4-6-3 シャトー佐和ビル 405 〒107-0052



### 【花の香酒造株式会社について】

1902年(明治35年) 神田角次・茂作が熊本県玉名郡春富村にて清酒の製造を開始、1952年(昭和27年) 合名会社神田酒造場を設立し、1992年(平成4年)「花の香酒造株式会社」に組織変更。

2011年(平成23年) 神田清隆が6代目社長に就任し、2015年純米大吟醸「花の香」ブランドを発売。「本当にうまい酒を、より多くの人に味わってもらいたい」という職人の純粋な思いを、実際の酒造りと商品開発に反映しながら日夜取り組んでいます。

### 【神田清隆(6代目社長)の旭酒造(獺祭)に学んだ酒造り】

代表取締役として蔵を継いだのが平成23年。34歳のときです。焼酎ブームが去って会社の経営はかなり厳しい状態でした。酒蔵の未来がないと、現状の経営に疑問を持つようになり、そして、会社の舵を切らなくてはならないと思いつめたときに出会ったのが、今や日本酒業界で飛ぶ鳥を落とす勢いの酒蔵、『獺祭』(旭酒造)の桜井博志社長です。あの有名な『獺祭』がこんなに苦労されて今があることをメディアの報道で知って驚きました。

桜井社長と私は同じく34歳で社長になったこと、パック酒で失敗したこと、異業種を色々やって上手くいかなかったことなど、多くの共通点がありました。そのとき、私の苦しみを本当に分かってくれる人は、桜井社長しかいないし、出来ることならば教を請いたいと強く思いました。相手にされるかどうかなんて考える余裕もなかったですし、私は思い込んだらとことんやらないと気がすまない性格なので、5分でいいのでお話をさせてくださいと桜井社長に電話で直談判したのです。

多忙な方なのに、たまたま会社にいらっやったのが奇跡でした。それから何とか約束を取りつけて桜井社長を訪ね、「お酒を含めた経営の勉強をさせていただけないでしょうか」と切り出しました。

そして、会社の状況を洗いざらい話し、家業に対しての思いも懸命に伝えると、桜井社長は首を縦にふってくれました。社長の私自身が1ヶ月以上、酒蔵に入って造りを学ぶことが条件でした。

こうして神田社長は『獺祭』の製造現場に入り、洗米から醪(搾る前の酒)管理まで全ての工程の経験を積みました。酒造りはここまで衛生管理を徹底するものなのかと驚きました。他にも私にとっては未体験のことだらけでした。慣れない力仕事が多くて体力的には大変でしたが、米や微生物と向き合い、酒を造る喜びを初めて知ることができました。

さらに、旭酒造の酒造りを通して、「小手先で造ったり、売ったりするのではなく、『花の香』とはこれだ！ と代名詞になる酒を造り上げることが、うちの酒蔵が生き残る唯一の道なのではないかと。『獺祭』二割三分のような看板酒をしっかりと造らなければならないことを、桜井社長から教わりました。

### 【花の香酒造株式会社 概要】

- |       |                        |                            |  |
|-------|------------------------|----------------------------|--|
| ■会社名  | 花の香酒造株式会社              | ■設立                        | 1992年9月  |
| ■代表者  | 代表取締役社長 神田清隆           | ■URL                       | L: <a href="http://www.hananoka.co.jp/">http://www.hananoka.co.jp/</a> |
| ■従業員数 | 20名                    | ■電話番号                      | 0968-34-2055   |
| ■事業内容 | 清酒・焼酎の酒類製造             | (受付時間 9:00~17:00 土、日、祭日除く) |  |
| ■所在地  | 熊本県玉名郡和水町西吉地<br>2226-2 |                            |  |

#### 本件に関する報道関係者お問い合わせ先

花の香酒造 PR 事務局(プレイブ株式会社内) 担当: 田嶋、阿部  
 TEL: 03-6441-3656 携帯電話: 090-8515-8382(田嶋) MAIL: tajima@prabe.jp  
 東京都港区赤坂 4-6-3 シャトー佐和ビル 405 〒107-0052