

創立壱百五拾年記念  
奇跡の琥珀色をまとった  
三十二年長期熟成古酒

神佑宝  
しんゆうほう

開発物語

令和7年1月

株式会社オードヴィ庄内



参拾貳年長期熟成古酒「神佑宝」とは、  
神様から頂いた大切な宝物です。  
この想像を超えた香りや味わいは、  
希代の存在価値であり幻の逸品です。



## Vintage Story

1875年、明治八年創業の  
清酒「清泉川」  
創立150年の歴史の中で生まれ  
32年の時間を経て令和7年正月  
2025年に満を持して  
黄金に輝く奇蹟の琥珀色をまとった  
長期熟成古酒「神佑宝」降臨

熟成酒は、「色味」や「味わい」が  
深く濃く複雑に変化  
深みのある美しい琥珀色をして  
香りは複雑でいて芳醇  
様々な味覚が一体化した優雅な  
味わいは、まろやかさと同時に、  
透明感すら思わせる。  
口当たりは非常にスムーズで、  
なめらかな舌触りがしっとりと旨味を  
感じさせ、舌の上を  
シルクのように流れていく。  
一口飲めば思わずため息が出る  
淀みない高級感と至福の味わい。





## 32年長期熟成古酒 「神佑宝」スペック

【麴米・掛米】

山形県産酒造用好適米「雪化粧」100%使用

【精米歩合】 / 65%

【アルコール度数】 / 17度

【日本酒度】 / ±0.0

【酸度】 / 1.5

【酵母】 / 協会9号

山形県独自麴菌



2020年インターナショナル・  
ワイン・チャレンジ (IWC)  
に長期熟成酒として出品し、  
日本酒の熟成古酒部門で  
ブロンズ賞を受賞



# 32年長期熟成酒 「神佑宝」のこだわり

## 【創立150周年記念酒・参拾弍年長期熟成古酒「神佑宝」】

明治八年創業(1875年)

清酒「清泉川」創立150周年記念に満を持してリリース  
奇蹟の琥珀色をまとった三十二年長期熟成古酒「神佑宝」

Vintage 32nd year by The Shinyuho

参拾弍年長期熟成古酒「神佑宝」とは、神様から頂いた大切な宝物です。  
この想像を超えた香りや味わいは、希代の存在価値であり幻の逸品です。

### ■長期熟成酒の解説

長期熟成酒は昔から飲まれていまして

江戸の酒番付では特別扱いの枠に「九年酒 大和屋又」とあり、「9年間寝かせた清酒で、上等な新酒の3倍くらいの値段」と解説されています。最高級の清酒として位置付けられ、取引されていたことが伺えます。

長期熟成酒は、飲んだ後の「酔い覚めの良さ」が特徴であり、江戸時代の「訓蒙要言 故事」には、「新酒は、頭ばかり酔う。熟成酒は、からだ全体が潤うように気持ち良く酔う」と書かれています。

熟成した酒の身体に対する優しさは、最近の医学会でも報告されています。しかしながら、明治以降に酒税の改変により熟成酒を造る酒蔵が無くなり昭和の終わりまで来てしまいました。

一方で世界ではご存じの通り、Vintageワインの価値がウナギ登りです。

日本酒業界でも熟成古酒の価値を再認識しようという動きの元で、昭和60年(1985年)「長期熟成酒研究会」が設立され、平成6年(1994年)熟成古酒に熱心な酒販店が中心となって「長期熟成清酒勉強グループ」が結成されましたが、現在は、平成23年(2011年)に「長期熟成酒研究会」として再結集し、酒造メーカーと酒販店の垣根を取り払い、業界一体となって、熟成古酒の普及、製造技術の更なる向上を目指し活動を続けています。

## ■熟成古酒の特徴

日本酒は適切な環境で熟成させると、「色味」や「味わい」が深く濃く複雑に変化していきます。

しかしながらあまりにも複雑に変化していくため、どのような「香り」や「味わい」になるか予想されづらく、熟成されることは極めて稀であり、非常に難しいと言わざるを得ません。

仮に適切な形で熟成が進めば、味わいの透明感が増し、高貴な品格を帯びることがあります。なかなかそのポテンシャルを存分に引き出して良好な熟成古酒になることは現状に於いて難しいと言わざるを得ません。

## ■長期熟成古酒「神佑宝」の誕生ストーリー

日本酒の国内出荷量は、昭和48年に170万klを超えてピークを迎えました。その後、他のアルコール飲料との競合や人口減少及び飲食店の減少傾向等により、令和5年では約39万klまで落ち込んでいます。

また、日本酒の等級制度は、1949年（昭和24年）に特級・一級・二級の3段階に改定され、酒の品質に応じて等級が決められました。

この等級制度は、1992年（平成4年）に廃止され、等級制度に代わって導入されたのが「特定名称酒」による分類で、大吟醸酒、純米酒、本醸造酒など、造り方の違いによる分類方法が導入されました。

このように昭和48年をピークとした日本酒の消費の落ち込みや、等級制度の廃止により、この後の日本酒市場は縮小に歯止めが掛からず、全国の酒蔵も減少傾向にあります。この時期に新たな日本酒復活のために、将来に向けた新たな挑戦を試みることにし、等級制度が廃止された1992年（平成4年）に「特定名称酒」に準拠した熟成酒造りに取り組みました。

当時、特級・一級・二級の等級制度の廃止が決まり、新しい「特定名称酒」制度への移行による混乱が広がる中で、弊社の杜氏が新しい制度による熟成酒造りに挑戦したという経緯です。

### 熟成酒造りの重点目標として

- ①50年以上の熟成に耐えうる酒造り
- ②日本酒特有の燗酒でも飲める熟成酒を造る
- ③綺麗な熟成色の実現

この3つの目標を掲げて酒米選びから熟成環境の構築までを行い、静かな環境で熟成することによる透明で綺麗な熟成色(琥珀色)を狙い、50年後も燗酒として飲める酒を造るために、敢えて糖分が高くなる磨きは行わず、磨きは六割五分に留め辛口に仕上げることにしました。

これにより、早期の酸化と酸化に伴う濃い熟成色になることを防ぎ、後々も燗酒として飲める熟成酒となります。

この目標を持って当時の酒米で目を付けたのが、ササニシキの血統を受け継ぐ酒米「雪化粧」です。この「雪化粧」は、香りは程よい吟醸香があり、みずみずしくフレッシュで透明感が際立ち、後味のキレも良くスッキリとした飽きのこない旨味のある味わいが特徴です。

今年、令和7年・西暦2025年に「清泉川」は、創立150周年を迎え、この区切りの年に、150年の歴史の経過と共に育まれた32年長期熟成酒を、正式に「神佑宝」と命名し、神から頂いた大切な宝物として、皆さまにお届けしたいと思えます。

## ■32年長期熟成古酒「神佑宝」の特徴

日本酒とは到底思えない、32年の月日が育んだ奇跡的な美しい琥珀色の透明感を漂わせ、香りは複雑でいて芳醇。

「甘味」「酸味」「苦味」「旨味」様々な味覚が一体化した芳醇な味わいは、熟成古酒としてまるやかさやコクがありつつ、長期熟成によりフレッシュ感も残る絶妙な仕上がり。

「カラメルのような甘味」と「ビターチョコレートのような苦味」「フルーティーでありながらスパイシーな深み」が複雑に絡み合い、通常の日本酒では味わえない奥深い味わいです。

また、口あたりは非常にスムーズで、なめらかな舌触りがしっとりと旨味を感じさせ、舌の上をシルクのように流れます。

一口飲めば「おっ」と思わずため息が漏れてしまう、極上の味わいになります。

「神佑宝」は純米古酒の濃熟タイプであり、冷しすぎは禁物です。濃熟タイプは一般的には室温ですが、その個性と好みに合わせて少し冷やした状態や、ぬるめのお燗（42℃）で素晴らしく豊かな味わいの酒になります。

種 類	要 件	
	使用する原料	精米歩合等
①吟醸酒	米・米麴 醸造アルコール	60%以下
②大吟醸酒	米・米麴 醸造アルコール	50%以下
③純米酒	米・米麴	—
④純米吟醸酒	米・米麴	60%以下
⑤純米大吟醸酒	米・米麴	50%以下
⑥普通酒	米・米麴 醸造アルコール	—

特定名称酒

