

発 酵



●日本酒の醸造・販売

佐々木酒造株式会社

▶TEL: 075-841-8106 FAX: 075-801-2582

▶URL: <http://jurakudai.com/>

伝統と最先端技術、京都産が醸し出す世界が認める日本酒

ここが
スゴイ!

日本酒の味の決め手は「酒米」、「水」、「麴」、そして杜氏の技である。その全てを「京都産」にこだわり酒造りに取り組む佐々木酒造。なかでも青リンゴや洋梨のような独特の香気を醸し出す吟醸酵母・京の琴は、独立行政法人産業技術総合研究所と京都市産業技術総合研究所との共同開発による“こだわり”の産物。伝統と最先端の技が融合した味わいは、インターナショナルワインチャレンジ日本酒部門で2009年から2011年まで金・銀・銅メダルを獲得し、国際的にも高い評価を得ている。



期間限定・京都だけで
飲むことができる
ノンアルコール飲料
「白い銀明水」

事業概要と躍進の契機

洛中の手作りの技法を今に伝えつつ、日本酒の普及活動も展開

洛中で唯一、伝承の手造りの技法で醸造を続ける造り酒屋。豊臣秀吉の邸宅「聚楽第」の場所に位置し、地下には千利休が茶の湯にも使ったと伝わり仕込み水に使用される「金明水・銀明水」が流れる。

現在、300人から成る認定資格「呑酒師」制度を設置。また、ドラマやアニメの秀吉をラベルに使用するなど、日本酒のPR・普及活動にも貢献する。

会社の強み・主力商品など

商品名や頭冠の掛布にも地元へのこだわりを演出

すっきり上品な味わいの看板銘柄「聚楽第」をはじめ、ノーベル賞作家、川端康成が絶賛、愛飲した「古都」を主力に展開。頭冠の掛布に地元の西陣織・金らんを使用し、じっくり低温で長期醗酵させた「西陣」のほか、数量・季節限定品も多数販売する。

今後の事業展開

酒造りとバイオ技術の結晶、観光サポートドリンク「白い銀明水」

京都を訪れる年間5,000万人の観光客に疲れを癒やしてもらおうと（財）京都高度技術研究所や京都大学などが参画し、4年がかりで開発した観光サポートドリンク「白い銀明水」。米と米麴100%のノンアルコール飲料水で、クエン酸やブドウ糖が含まれ、ほどよい甘さときりっとした酸味に心地よさを感じる。期間限定・京都のみで販売。

●企業プロフィール

〒602-8152 京都市上京区日暮通榎木町下ル北伊勢屋町727
代表取締役 佐々木 晃
創業:1893年(明治26年) 設立:1986年(昭和61年)
従業員数:18名
資本金:2,000万円

企業メッセージ

お米を使い精白と麴でお酒を造るというのは、日本人が世界に誇るべき伝統技術です。京都は建都1200年の都、脈々と引き継がれている伝統工芸。小さな蔵ながらこれからも本物という確かな品質・味にこだわりを持って、誠実な酒造りを続けていきたいと思っております。

代表取締役 佐々木 晃

