

さぬき酒、星の物語

SANUKI-SAKE, The story of the stars

森國酒造

- \* 勇心酒造
- \* 綾菊酒造
- \* 川鶴酒造
- \* 丸尾本店
- \* 西野金陵

香川県酒造組合・香川県酒造協同組合  
 香川県高松市古新町4-2  
 TEL:087-821-3669  
 FAX:087-821-3623  
 sanukisk@muse.ocn.ne.jp  
 http://sanuki-sake.com



凱陣 がいじん  
 (有)丸尾本店 創業1885年

木製の甑と和釜を使用することで良い蒸米になり、掛米の処理の仕方には非常に手間をかけよくほぐし、純米大吟醸から純米酒まで同じ手間をかけています。  
 全て無濾過の一切炭を使わない、できたままのお酒です。

GAIJIN MARUO HONTEN limited company is established in 1885. Our sake is named "GAIJIN". We use steaming basket made by wood and japanese caldron to make steamed rice. It takes a lot of time and effort to brew "Junmai Daiginjo" and "Junmaishu". Our sake is unfiltered and made without using any charcoal at all.

〒766-0004  
 香川県仲多度郡琴平町榎井93 TEL:0877-75-2045



金陵 きんりょう  
 西野金陵(株) 創業1789年

讃岐のこんぴら酒として品質一筋220有余年、金陵の命が脈々と伝えられている。「酒造りは造る人の心のあり方、酒造りは人の和、蔵浄ければ自ずと酒清し」を座右の銘として、原料を厳選し、最高の酒造りを目指しています。

KINRYO NISHINOKINRYO CORP is established in 1789. As the Konpira Sake of Sanuki, we have been brewing sake over 220 years in quality first. The spirit of Kinryo has been transmitted all the time. With our motto "Sake brewing reflect the heart of brewer. Sake brewing is accomplished only by cooperation of the members. Sake shines by itself when you keep the brewery clean.", we have been carefully selecting the ingredients and aiming for the best sake brewing.

〒766-0001  
 香川県仲多度郡琴平町623番地 TEL:0120-64-1336/0877-73-4133  
 mail:mail@nishino-kinryo.co.jp HP:http://www.nishino-kinryo.co.jp/



川鶴 かわつる  
 川鶴酒造(株) 創業1891年

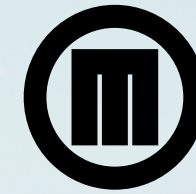
清流「財田川」に鶴が舞い降りたことから初代蔵元が酒名を川鶴と命名しました。財田川は地元では別名「宝田川」とも呼ばれ、田に宝をもたらす水源とされています。その川の伏流水を仕込水として、力強く爽やかな酒質を醸したすことを目指しています。

KAWATSURU Kawatsuru Sake Brewery Co., Ltd. Established 1891  
 Our sake is named Kawatsuru (lit. "river crane"), from the time our founder saw a beautiful crane flutter down to the pristine waters of the Saita River. This river is also known as the Takarada River, as its water is seen as bringing treasures to the surrounding rice fields. From the spring water of this river, we brew sake with a powerful, refreshing taste.  
 〒768-0022  
 香川県観音寺市本大町836番地 TEL:0875-25-0001  
 mail:kura@kawatsuru.com HP:http://kawatsuru.com/



森 もり

(株)森國酒造 創業 2005 年



MORIKUNI

小豆島唯一の酒蔵。1970 年から 35 年ぶりに島の地酒を復活しました。小豆島を愛し、伝統を守りながら常に未来を見つめて、理想のお酒づくりを追求します。日本酒のある豊かな暮らしを提案し、全国から人が集い、出会いを生む、そんな新しい姿の酒蔵です。

MORI MORIKUNI Sake Brewery Co., Ltd is established in 2005. MORIKUNI SHUZO is the only sake brewery on Shodoshima. The company revived sake making on the island in 1970 after a blank of 35 years during which there was no locally brewed sake. With our sights always set on the future, we are pursuing ideal sake brewing while treasuring Shodoshima and preserving the island's traditions. MORIKUNI SHUZO proposes a pleasant and comfortable lifestyle enriched by Japanese sake. We aim to be a new type of brewery where people gather from all over Japan in search of new encounters.

〒761-4426  
香川県小豆郡小豆島町馬木甲 1010 番地 1 TEL:0879-61-2077  
mail:info@morikuni.jp HP:http://www.morikuni.jp/



綾菊 あやきく

綾菊酒造(株) 創業 1790 年

創業当時からの姿勢をそのままに、地元の米と水を天の恵みとして、地元の人達と五穀豊稔を祈り喜びをわかち合いながら酒造りを行なっております。今後も讃岐の豊かな風土と文化をしっかりと携えた、伝統と技術を継承して参ります。

AYAKIKU AYAKIKU Sake Brewery Co., Ltd is established in 1790. The company maintains the producing process, and the company communicates to local rice farmers know the best harvest season. For the best harvest and making the best sake, we will continue to inherit the traditional technique and the traditional communication with perfect farmers.

〒761-2204  
香川県綾歌郡綾川町山田下 3393-1 TEL:087-878-2222  
mail:info@ayakiku.com HP:http://www.ayakiku.com/



勇心 ゆうしん

勇心酒造(株) 創業 1854 年



香川の豊かな自然に寄り添ったお酒造りを行ってきました。お米や微生物・天候といった自然の条件を繊細に絡み合わせた手造り醸造。これからも自然の恩恵を多くの人に届けることができるように、お米の研究・開発を行ってまいります。

YUSHIN Yushin Brewery Co., Ltd is established in 1854.

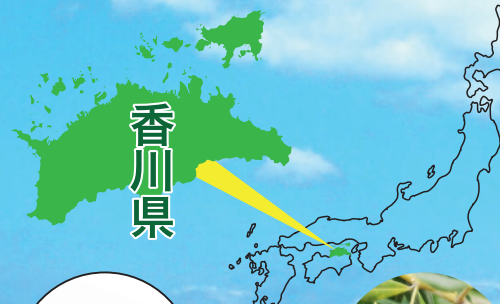
We produce our sake close to the rich nature of Kagawa. With our brewing fermentation technology delicately intertwining the natural conditions such as rice, fungus and weather, and our advanced research and development, we will continue to deliver the natural benefit for all over the world.

〒761-2307  
香川県綾歌郡綾川町小野 2088-1 TEL:087-876-4111  
mail:syuhan@yushin-brewer.com HP:http://www.yushin-brewer.com/



# 風光明媚、人優しく心和らぐ場所

爽やかな空、温暖な気候。人々の原風景がここにあります。



香川県



世界で初めて養殖に成功した香川県の県魚「ハマチ」。オリーブの葉を餌にした香川ブランドの「オリーブハマチ」は秋から冬にかけて一番脂がのり、奇跡の味といわれています



地中海の気候に似た「小豆島」はオリーブの島と呼ばれ世界に賞賛される国産オリーブオイル生産や新漬けオリーブ色々な商品が作られています。県花、県木にも指定されています。



香川の名称由来となった香東川や綾川、土器川、財田川などの伏流水は美味しいお酒を醸します。



昔話に出てくるようなおむすび山が連なる讃岐平野。ふるさどを感じる風景です。



讃岐の酒米「オオセト」、オオセトと山田錦を交配してつくられた「さぬきよいまい」。そして飯米「おいでまい」でも酒造りを行なっております。



美しい瀬戸内海には世界一の道路鉄道併用橋の瀬戸大橋。近年では瀬戸内国際芸術祭が訪れる方々を魅了しています。



醤油処、讃岐の「しょうゆ豆」珍味「讃のてっばい」ほか、酒の肴 探しも楽しみの一つ。



温暖な気候からか温和で優しい讃岐人。空海の生まれた所としても知られるおもてなしの県。

# さぬき酒のはじまり、星の物語

さぬき酒の歴史には、星にまつわる話が多く残されています。

ヤマトタケルの子孫に黒丸という人があり、さぬきで酒造りをしていました。このお酒、黒く澄み切って芳醇甘美、さぬき酒は清酒のルーツかもしれません。



女神はお酒の造り方を、黒麻呂に教え、天に帰りました。



## 心に輝くようなお酒を

さぬきは古代より、酒造りが盛んで評価の高いお酒を造っていたようです。それは人々の心や体に輝きをもたらした、とても美味しいお酒だったのではないのでしょうか。

私たちは、このお酒造りの意思を受け継ぎ、輝くような感動を皆様にお届けできるように、時には切磋琢磨し、そして協力しながらさぬきのお酒を盛り上げて参りたいと思います。

ある夜、星が落ちて泉湧き星は女神になりました。

女神の醸すお酒はとて美味しく、病人を癒し長生きさせる不思議なお酒で、帝も大いに称賛したそうです。