成長期待企業のイチオシ！

中小企業支援ネットひょうごは成長性を見込んだ企業を「成長期待企業」として選定し、複合的な支援を実施。頑張る企業が誇る製品を紹介します。

純米酒「竹泉（ちくせん）」

田治米（たじめ）合名会社

県内産の酒米を使い 純米酒のみを生産 熟成、燗で米本来の味を

2012年に、米と米こうじを原材料とする純米酒のみの生産に切り替えました。酵母には米の味をそのまま引き出す協会7号酵母を用い、搾った酒は2年間熟成させてから出荷。純米酒本来の色である山吹色が2年経つころに黄金色に変わり、まろやかさ、うまみを増していきます。

「さらにお燗にすれば米の味がふわっと広がります。純米酒はご飯と一緒。食中酒としてたしなめば料理を一番おいしく味わえます。お酒を通じて、食事を楽しくし、皆に笑顔になってもらいたい」と19代目蔵元の田治米博貴さん。

蔵に入った当時はアルコールを添加した普通酒の生産が9割以上を占めていました。「一粒の米にも無限の力あり」の理念のもと、質重視の酒造りを目指して純米酒のみへの切り替えを進め、但馬地域以外へ販路も広げてきました。

純米酒にこだわるもう一つの理由に「地域の農家の活性にもつながる」との思いがあります。現在では原料米の99％を山田錦、五百万石、どんとこいなどの県内産米が占めるまでになりました。「理想は100％但馬産米。竹泉を育ててもらった地元の豊かな恵みをもっと発信したい」と思いを語ります。

こうじ造りは機械による全自動から箱こうじを使った手作業へ、酒の状態を手で触って、目で見て確かめやすいようにタンクは1万㍑から6千㍑のものに替えました。「どうすればそれぞれの米本来の力を引き出せるか試行錯誤する日々」。併せて酒販店、料飲店には最高の状態で飲めるように温度管理まで細かくアドバイスしています。ここ数年は、香港のイベントにも出向き「お燗酒」文化の伝道に努めるなど、「より良い酒を造り、楽しんでいただくために1日たりともおろそかにできない」と話す田治米さん。そうした地道で真摯な姿勢が口コミで伝わり、竹泉ファンは着実に増えつつあります。

純米酒「竹泉」のラインアップ

酒の状態を手で触り、目で見て確かめる

◎田治米合名会社の純米酒「竹泉」

田治米合名会社／**所在地：**朝来市山東町矢名瀬町545／**代表者：**田治米博貴
事業内容：日本酒と梅酒の製造販売
TEL 079-676-2033／URL http://www.chikusen-1702.com/

編集後記

「成長期待企業のイチオシ！」で訪ねた田治米合名会社では今季の酒造りが始まっていました。お米の味を引き出す協会7号酵母を使うことで但馬産の米の力強さを表現しています。11月末に初搾りされた新酒は熟成され2年後に出荷。今から出来上がりが楽しみです。

JUMP
2014年12月号 平成26年11月30日発行
発行人：榎本輝彦　編集人：深田修司

明日へ飛躍する企業をサポート
ひょうご産業活性化センター通信
発行所 公益財団法人ひょうご産業活性化センター
URL http://web.hyogo-iic.ne.jp/
神戸市中央区雲井通5-3-1 サンパル6階
TEL 078-291-8526