

現代の名工、

「全国新酒鑑評会」20回連続金賞受賞。

その杜氏、日本唯一にして弛みなく。

清らかな水、豊かな大地が育む米。

素晴らしい素材に恵まれた秋田で、

酒造りに人生を捧げる一人の匠が高清水にいます。

御所野蔵・初代杜氏にして現代の名工、加藤均。

毎年、全国の酒蔵から八百数十点の日本酒が出品される全国新酒鑑評会。

歴史あるこの鑑評会において日本でただ一人、

加藤は20回連続金賞受賞という金字塔を打ち立てました。

その偉業は、長年かけて磨いた技、鍛えた味覚、

そして信頼できる蔵人たちの努力の賜物ですが、

酒造りには謙虚さこそが不可欠と加藤は言います。

「水も、米も、酵母などの微生物も、酒造りの相手は自然。

それらを前にして、自分の言う通りに」なんて思いは傲慢ですよ。

良い香りや麹づくりは自然との共同作業。

我々ができるのは、微生物が活躍しやすいように蔵を綺麗にしたり、

気持ちよく働ける温度を保ったり、凡事徹底すること」。

思い描く酒質は、自然の力を借りて共につくっていく。

だからこそ酒造りには謙虚さが重要。

それが加藤がたどり着いた境地です。

全国新酒鑑評会での連続金賞受賞回数は継続中。

さらなる更新に否が応でも注目が集まる中、

当の本人は「連続受賞なんて考えた瞬間に途切れるから」と、

そこへこだわりはさほどなく。

ある志を果たすべく、加藤は今日も酒造りと真摯に対峙します。

「杜氏は、市販される酒が評価されてんば、

いくつになってもおいしい酒を届けたいし、

その思いがなくなったら杜氏としての役目は終わりだから。

これからも醸していきますよ。

「やっぱり高清水はちがうな」。

そう感じてもらえる日本酒を、酒の国・秋田で」。

高清水

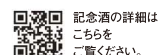


6年の再仕込み、3年の熟成。
加藤均、杜氏人生に刻む魂の創造物。

選層を迎えた翌年の2016年、加藤は「節目の記念になる酒を」との思いから、特別な日本酒を仕込みました。それは、酒で酒を仕込むという醸造法を復活させ、水の代わりに、酒米の最高峰である山田錦を精米歩合35%まで磨いた純米大吟醸で仕込んだ「再仕込み酒」。この酒を起点に翌年から再仕込みを繰り返し、味わいをつなぐこと6年。そこからさらに3年熟成させ、加藤自身が「秘伝であり希少」と語る渾身の作品をこの度、「全国新酒鑑評会 20回連続金賞受賞記念酒」として発表いたします。本来であれば出回ることのない、現代の名工が醸した贅沢かつ複雑な味わいをご堪能ください。

「全国新酒鑑評会 20回連続金賞受賞記念酒」
200本限定 20万円(税込22万円)

お問い合わせはこちら
秋田酒類製造株式会社 秋田県秋田市川元むつみ町4番12号 電話 018-864-7331



記念酒の詳細は
こちらを
ご覧ください。

お酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。お酒はおいしく適量を。妊娠中・授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。