

KIRINZAN

1843年創業



新潟・奥阿賀

麒麟山酒造の酒造り 新潟・奥阿賀の地で醸し続けて約180年（現7代）

麒麟山酒造は、新潟清酒の中でも淡麗辛口のお酒を醸す蔵元です。こよなくお酒を愛し、寝るまで盃を傾けていた五代目当主の齋藤徳男は、飲み飽きしないすっきりとした飲み口を何よりも好み、「酒とは辛いもの」という信念のもと酒造りを行っていました。麒麟山酒造は今日でも、その信念を貫き続け、地元新潟の人々が日常生活の一部として楽しめる淡麗辛口を、丹精こめて造り続けています。

麒麟山酒造は辛口へのこだわり、地元へのこだわり、定番酒へのこだわりの三つが、酒造りの大きな特徴となっております。

新潟・阿賀町産米100%の取り組み 2018年に地元産原料米100%を達成!

地元産米100%の酒造りは、実現に20年以上かかりました取り組みです。その背景には、「奥阿賀酒米研究会」の発足と、麒麟山社内に「アグリ事業部」の設立があります。

奥阿賀酒米研究会

1995年、「地元産原料米で酒を造りたい」という蔵元の思いに共感してくれた15人の農家と「奥阿賀酒米研究会」を発足。初年度の収穫量は600俵（全体の6%）。当初15人の会員でスタートしたこの会は、現在では30人を超える大きな会となりました。新潟県や地元・阿賀町からもご指導やご協力をいただき、年間7回の研修会を通して栽培技術を高めながら栽培数量を拡大しています。

麒麟山酒造アグリ事業部

奥阿賀酒米研究会での酒米栽培に加えて、2011年には麒麟山酒造内に酒米栽培専門の部門「アグリ事業部」を設置しました。現在では、「奥阿賀酒米研究会」と合わせて、麒麟山酒造が毎年使用する原料米の100%をまかなえる収穫量となりました。すべてのお酒を地元産米で仕込むことを持続可能な形にするための取り組みを続けています。このように、蔵の10km半径エリア内に育てられるお米は、弊蔵の仕込み水と同じ常浪川の水を吸って育ち、麒麟山酒造の目指す、地元農業に根差したテロワールを形にしています。

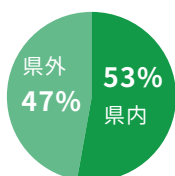


麒麟山酒造の市場構成

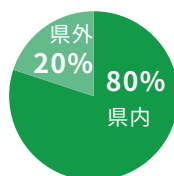
麒麟山酒造は米づくりから出荷まで、「地元」に重点をおいた事業展開を行っています。新潟の平均と比べ、県内出荷率が目立って高い割合を占めています。

新潟県酒造業の市場構成

新潟県酒造業界



麒麟山酒造

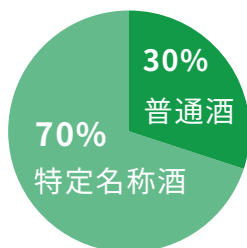


定番酒を中心に据えた酒造り 普通酒の魅力を伝える旗手蔵を目指して

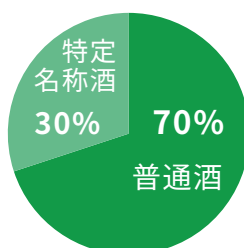
麒麟山酒造は国内外の鑑評会で数多くの金賞入賞をいただいておりますが、弊蔵の酒造りの焦点は大吟醸酒などの高級酒ではありません。酒造りの技術を厳しく磨く目的は、非日常的な高級酒を生み出すことではなく、新潟の人々の日常に寄り添った定番酒への還元です。日本酒業界全体が普通酒から限定酒や高級酒へシフトしていく中で、麒麟山酒造は日々楽しめる定番クラスの日本酒にこだわりつづけています。日本酒が日本人の日常から消えないためにも、高品質の普通酒の存在が必要不可欠だと考えています。麒麟山酒造は、普通酒の美味しさと素晴らしさを伝える旗手になりたいと考えています。

麒麟山酒造の商品構成

新潟県酒造業界



麒麟山酒造



KIRINZAN

1843年創業



新潟・奥阿賀

麒麟山酒造の歴史

- 天保14年**
(1843年) それまでの生業であった林業・木炭業の他に酒造業をはじめ
酒造創業期の銘柄名は「福の井」
- 明治15年**
(1882年) 三代当主が詠んだ歌を前文商標登録し、銘柄名を変更
「金上乃城の跡なる麒麟山 今は紅葉乃名所なりけり」
- 明治中期**
(1890年頃) 林業・木炭業を廃業。酒造業だけの経営に絞り込む
- 昭和26年**
(1951年) 齋藤酒造場から法人化して麒麟山酒造株式会社へ

