

西内酒造

〈事業計画名〉希少酒の品質向上による高付加価値化と「大和さくらいブランド」の追加認定



醸造技術の高度化と高機能設備の導入による 希少酒の更なる品質向上

事業の背景 ▶▶▶

希少酒に対する需要の高まり

国内外共に銘酒、希少酒が人気の中、当社の貴醸酒（きじょうしゅ）、累醸酒（るいじょうしゅ）は濃醇甘口タイプの熟成酒（古酒）であるため、新酒系の純米酒、吟醸酒に押され伸び悩んでいた。

しかし、製品のポテンシャルは高く、品質の向上を図ることにより味わいにコクと甘みが増し独特の高貴な味となるため、貴醸酒・累醸酒のブラッシュアップをすすめることで、希少酒のトレンドに合わせた販売の拡充を目指した。

■貴醸酒（きじょうしゅ）

仕込み水の代わりに日本酒で仕込んだ日本酒

■累醸酒（るいじょうしゅ）

貴醸酒を更に仕込み水の代わりに使用し、三回繰り返して醗酵させた「シオリ」と呼ばれる製法で造られた日本酒

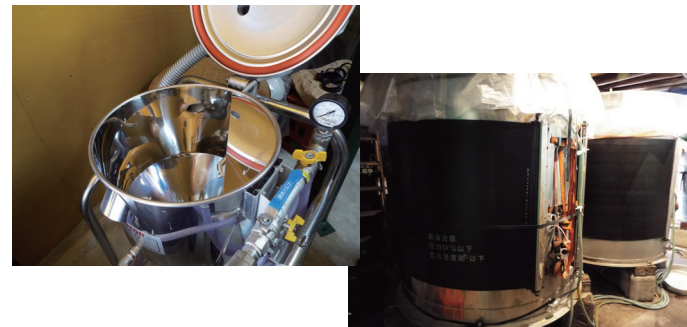
事業の成果 ▶▶▶

品質向上に重要な洗米・温度管理

酒造りにおいて、重要なファクターである洗米・温度管理。高機能洗米機の導入により、お米がきれいにばらつき、香りのよい蒸米造りが可能となった。

さらに、冷却水循環装置を増設することで、24時間の冷却が可能となり、安定した温度管理を実現することで、より芳醇な香りとなめらかな味を持つ、希少酒造りへとつながった。

貴醸酒・累醸酒・卑弥呼の里は奈良県桜井市地域活性化ブランドの「大和さくらいブランド」に認定され、販路拡大にも結びついた。



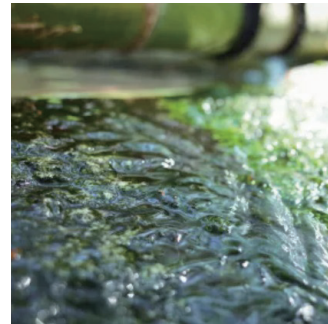
西内酒造の概要 ▶▶▶

「ここに佳き酒有り」という思いがつむぐ酒造り

当社は、明治10年に桜井市多武峰にある、紅葉で有名な談山神社の一の鳥居のそばで創業した酒造メーカーである。

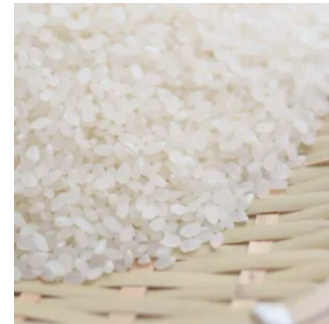
■「佳き水」の恵み

談山の地はかつて、僧坊酒造りの地であったといい、現在も酒造りに適したうまい水が湧いており、その水を使用して酒造りを行っている。



■「佳き米」の恵み

明治の三大老農のひとりに数えられる中村直三によって品種改良された、土地の風土にあった作りやすくおいしい米。その様な歴史をもつ米を使用して醸造を行っている。



■「ここに佳き酒有り」という思い

当社では「ここに佳き酒有り」という思いのもと、これからも「地の米」「地の水」を使いよこばれ愛されるお酒を造っていきたいと考えている。



西内酒造の商品 ▶▶▶

地元の素材で作る「お酒の芸術」

看板商品にしているお酒は、「貴醸酒」「累醸酒」「にぎり酒」であり、中でも「貴醸酒」「累醸酒」は奈良県で一社しか造っていない高級酒である。スサノオ神話ももった貴醸酒と、その貴醸酒で仕込んだ米えある古酒の累醸酒は、世界最大規模のワインコンテストIWCで「金メダル」より上の「トロフィー」を受賞した銘酒である。

また、桜井市の「大和さくらいブランド」認定事業では貴醸酒、累醸酒、卑弥呼の里が認定されている。

さらに、談山神社、等彌神社の御神酒も造らせてもらっているため、御祭神に喜んでいただけるよう魂を込めて酒造りを行っている。

■貴醸酒



お酒で造ったお酒（珍酒）。IWC2020 IWC2017 銀メダル受賞。IWC2019 金メダルと奈良古酒トロフィー受賞。

■累醸酒



10年以上貯蔵酒。まったりとした、美味しいお酒。IWC2017 金メダル受賞 古酒トロフィー受賞。

■大名庄屋酒（にぎり酒）



酒蔵の香り高い、酵素・酵母の活きたフレッシュな、にぎり酒。

■卑弥呼の里



古代米を使用した、ほんのり桜色の純米酒。

西内酒造

業 種 分 類 飲料・たばこ・飼料製造業
事 業 内 容 清酒製造販売

代 表 者 名 代表 西内康雄
所 在 地 奈良県桜井市大字下 3
連 絡 先 TEL:0744-42-2284 / FAX:0744-45-1015
ホームページ <https://nara-tanzan.com/>
E-MAIL sake@nara-tanzan.jp