

2022年4月5日
株式会社小浜酒造

福井県で地元の原料にこだわった新しい酒造りに挑戦する小浜酒造
190年超えの知見を活かし、酒造りの原点に立ち返る
陰陽道の“旧暦”に着目し酒造する限定300本の日本酒「五芒星」
一粒万倍日にちなみ4月5日（火）より販売開始
<https://obama-sake.com/>

古代から豊富な食材を都に運んだ「御食国」としての歴史を持つ食のまち・福井県小浜市にある株式会社小浜酒造（本社：福井県小浜市、代表取締役：吉岡洋一）は、陰陽道の“旧暦”に基づいて醸造した日本酒「五芒星」限定300本を2022年4月5日（火）より順次一部販売店およびオンラインにて販売開始いたします。



「五芒星」は、かつて酒の醸造や農作物の栽培に活用されていた、月の満ち欠けに基づいた陰陽道の暦（旧暦）を基に醸造開始日、酒母米の初蒸し日、初添え、仲添え留添え、上槽、火入れ、瓶詰めなど醸造の全行程を暦上の吉日に行った“酒造りの原点に立ち返る”日本酒です。今では、分析機器で計測したデータを元に温度管理しながら醸造工程を管理しますが、いま改めて旧暦に込められた意味と、ベテラン杜氏の知見、発展した酒造技術を最大限に活用することで自然酵母の力を一杯引き出した新しい日本酒が完成しました。現代の酒造技術と先人の知見が詰まった日本酒をぜひお楽しみください。

小浜酒造代表者 高岡 明輝コメント

日本酒はおよそ1300年前に始まったとされていますが、その歴史の大半は旧暦つまり太陰暦で行われてきました。目に見えない麹菌や酵母の働きを操っていた古の醸造家には頭が下がります。太陰暦の下、この国で受け継がれてきた日本酒造りの変遷に思いを馳せて造った当蔵のお酒を是非お楽しみください。

酒造りの原点に立ち返るに日本酒「五芒星」の特徴

月の満ち欠けに基づいた陰陽道の旧暦にこだわった日本酒の誕生背景

当蔵から見て川の上流にある由緒正しい神社土御門本庁の宮司さんが小浜酒造が製造する地酒“わかさ”を買ってくれていると聞き御礼を兼ねてお会いしに行った事がきっかけです。その際に「遠方よりお参りに来る方に地元のお酒をお出ししたい」という藤田庁長のお気持ちに賛同すると同時に月の満ち欠けが農作物の発育に深く影響している事を教えて下さりました。また、暦の上で「物事を始動するに良い日」や「作業を終える日」、「休息するべき日」など様々な意味を持った日付がある事を知り、現在の醸造管理スケジュールに反映させてみました。

1本15,000円、限定300本のみを販売

当蔵では他蔵に比べて比較的小さなタンクで製造しております。また五芒星の原料米である山田錦は地元農家に依頼して土壌改良した専用の圃場で栽培します。この限られた一反分の山田錦をさらに大吟醸規格である50%に精米し選別してから小さなタンクで造りますので、通常商品に比べて極めて少量しか生産する事が出来ません。

陰陽道の旧暦にこだわった日本酒「五芒星」の醸造過程

初蒸し	酒母米造りのスタート日	令和3年11月12日	天恩日と天赦日が重なる日
初添え	掛米。三段仕込みの第一段	令和3年11月19日	満月
仲添え	掛米。三段仕込みの第二段	令和3年11月21日	一粒万倍日
留添え	掛米。三段仕込みの第三段	令和3年11月22日	一粒万倍日
上槽	搾り。もろみを搾り清酒に	令和3年12月17日	閉神、一粒万倍日
火入れ	熱を加えて発酵を止め殺菌	令和4年2月22日	一粒万倍日



商品詳細

- ・名称：五芒星
- ・原材料：米(国産)、米麴(国産米)
- ・アルコール度数：16度
- ・賞味期限：設定なし
- ・内容量/価格：720ml/¥15,000
- ・保存方法：直射日光を避けて冷暗所で保存
- ・販売開始日：2022年4月5日(火)～
※オンライン販売は2022年4月11日(月)より開始
- ・販売サイト：<https://obamasake.myshopify.com/>
- ・販売店：東京：長野屋(港区)、柴田屋(中野区)、など
大阪：阪神百貨店



小浜酒造

株式会社小浜酒造は株式会社わかさ富士からの事業継承により、平成 28 年に新たに設立した日本酒蔵です。近年の激変する日本酒業界に新しい風を、そして日本酒蔵を中心とした地域振興にも貢献できるのではとの思いから、前身である酒造会社わかさ富士合併前の吉岡酒造の子孫が中心となり会社を立ち上げ、旧吉岡酒造蔵跡地に 50 年振りに日本酒蔵を復活させました。

【会社概要】

会社名：株式会社小浜酒造

所在地：福井県小浜市中井 18-34

代表者：吉岡洋一

設立：2016 年

URL：<https://obama-sake.com/>

事業内容：酒類の製造・販売

