

音楽響く蔵が育てる、ほっとする旨味の酒 海外品評会の入選により需要を拡大

明治27年各務原の地で創業。清流長良川の伏流水を用いた伝統的製法により、日本酒「長良川」を製造・販売している。「旨味ある酒」造りのため、お酒の仕込みと熟成中に音楽を聞かせることで“自然音楽響く酒蔵”として話題性を集めている。5代目蔵元の金武直歩氏は、地域色を全面に出した市場展開、先端設備導入による生産性向上、季節や月ごとに味わいの異なる日本酒を提供する四季商品により、顧客の満足度向上を実現している。

●所在地 岐阜県各務原市蘇原伊吹町2-15

●電話/FAX 058-382-0077/058-371-1027

●URL <http://www.nagaragawa.co.jp/>

●代表者 代表取締役社長 金武 直歩

●設立 1984年

●資本金 1,000万円

●従業員数 5名



120年継がれる伝統技と地域の米、水で醸す岐阜の地酒物語

創業1894年の酒蔵は「文化財」であり、仕込み水は、蔵の地下を流れる「清流長良川」の伏流水を使用している。長良川は世界農業遺産に登録されており、伏流水は『名水百選』にも選ばれている。酒米は、主に岐阜県唯一の酒造好適米「飛騨はまれ」を使用している。このように自然豊かな岐阜の地域性を、商品ストーリーとしてお客さまにしっかりと伝え、ブランド・イメージの創造に取り組んでいる。日本一の辛口酒「長良川超辛口+20」など、エッジの利いた商品展開で都市圏の百貨店や専門店で高評を得ている。



創業1894年の酒蔵

日本酒ブームに先駆けて海外展開に取組み、需要を拡大

フェイスブック等により、海外のバイヤーや消費者との繋がりを充実させてきた。輸出は25年の実績があり、現在は、米国や豪州等8か国に出荷している。和食はサーモン人気が高まり、第六の味覚“UMAMI”がブームに。他の蔵がスムーズな酒を提供するなかで、旨味ある料理に相性の良い「コク」のあるお酒を提供することで、差別化を推し進める。ロサンゼルス酒品評会優勝から始まり、IWC(世界酒コンクール)、KURANDO(フランス)、香港酒品評会等で入賞を果たす等、世界の品評会で評価されている。



ロサンゼルス酒品評会優勝

完全発酵による、米の旨みを最大限引出した酒づくり

基本理念に「日本酒は人が造るものでなく、生物が醸すものである」との想いがある。お酒を造るに欠かせない麹菌・酵母菌の発酵環境を、できるだけ自然に近い状態に近づけ、酵母が自然な状態で発酵を終息することを重視した完全発酵により、米の旨みを最大限引出した「旨味ある酒」を醸したい想いである。発酵環境をより自然に近い環境波動に近づけるコンセプトの音楽を一年中酒蔵に響かせて、醸造・熟成をしている。“造り手の想い”が商品の機能性およびイメージ特性向上に寄与し、付加価値となっている。



“自然音楽響く酒蔵”