

もっと! 地酒の会

第6回定例会

日本酒提供元 合資会社早川酒造部
朝明川の伏流水と米の旨みを活かしたコクのある地酒

蔵元概要

江戸時代から米穀商を営んでいた初代早川半三郎が、明治6年に現在の四日市市天ヶ須賀で酒造りを始めたのが当蔵の最初となります。その創業の地の地名の「天」と天下一品の酒を目指すという初代の願いから弊社の主力銘柄「天一」が命名されました。明治の間は創業地で酒造りを続けておりましたが、酒造りの基本である品質の良い水を求めて大正6年に現在の朝明川の辺に蔵ごと移築し、以来100年近くにわたり鈴鹿山脈を源流とする清流朝明川の豊富な伏流水に恵まれた当地にて日本酒を醸し続けております。

会社名	合資会社早川酒造部
住所	三重県三重郡川越町高松 829
TEL	059-365-0038
FAX	059-365-0038
HP	http://www.sam.hi-ho.ne.jp/hayakawakeisuke/
社長	早川圭介
創業	明治6年



酒造りの特徴

当蔵の酒造りの特徴は、お米の旨みを十分に引き出した旨酒タイプの酒造りを得意としている点であり、山田錦をはじめとした酒造好適米をふんだんに使用して、強い麴、強い酵母を育てる(山廃酒母)ことにより、お米の成分を出来るだけお酒に変えることに造りの重点をおいております。このようにして醸されたお酒は、アミノ酸などの旨み成分を多く含み、燗に向く濃醇なコクと味の広がりを持ったものとなり、食中酒として料理を引き立てることもできます。



酒蔵見学歓迎です。
ご希望の方は事前にご連絡をください。



三重郡川越町

伊勢湾に面する最高標高5mの平坦地。三重県内では、隣接する朝日町に次いで面積が小さい町。町名の由来は、朝明川を挟んだ北部の(豊田一色村・南福崎村・北福崎村・亀須村・亀崎村・当新田村)と南部(豊田村・高松村)の村同士が文字通り川を越えて合併して1つの村となり、川越村が成立したことによる。

地酒紹介

大吟醸酒 天 慶

商 品 名	大吟醸酒 天慶
原 料 米	三重県伊賀産 山田錦
日 本 酒 度	+5
酸 度	1.2
アルコール度数	16度
精 米 歩 合	45%
おすすめの 召し上がり方	冷◎ 常温○ 燗△
レ ポ ー ト	米の持てる力を十分に引き出した芳醇な香り、奥深い味わいのフルボディー、旨口タイプの吟醸酒です。



純米吟醸酒 天 慶

商 品 名	純米吟醸酒 天慶
原 料 米	三重県伊賀産 山田錦
日 本 酒 度	+4
酸 度	1.2
アルコール度数	16度
精 米 歩 合	60%
おすすめの 召し上がり方	冷◎ 常温○ 燗△
レ ポ ー ト	県内産の山田錦を県産酵母MK-3を使って醸したさわやかな香りとふくやかな味わいのお酒です。



純米酒 天 一

商 品 名	純米酒 天一
原 料 米	三重県伊賀産 山田錦
日 本 酒 度	+3.5
酸 度	1.2
アルコール度数	15度
精 米 歩 合	60%
おすすめの 召し上がり方	冷○ 常温◎ 燗◎
レ ポ ー ト	三重県産酵母MK-1の特徴である落ち着いた穏やかな香り、ほどよい幅のあるコクと味わいのお酒です。



山廃仕込本醸造 天 一

商 品 名	山廃仕込本醸造 天一
原 料 米	兵庫県産夢錦、福の花
日 本 酒 度	+2
酸 度	1.6
アルコール度数	15度
精 米 歩 合	70%
おすすめの 召し上がり方	冷○ 常温◎ 燗◎
レ ポ ー ト	天然の蔵付乳酸菌が造り出す乳酸で育成した酒母が育む、濃醇な味わいでキレの良いお酒です。



山廃本醸造 無濾過原酒 天 一

商 品 名	山廃本醸造無濾過原酒 天一
原 料 米	兵庫県産夢錦、福の花
日 本 酒 度	+2
酸 度	2.0
アルコール度数	19度
精 米 歩 合	70%
おすすめの 召し上がり方	冷○ 常温◎ 燗○
レ ポ ー ト	手間暇掛けた山廃仕込みで自然の力を巧みに生かし、力強い酵母で醸したこだわりのお酒です。

