DOMAINE IZUMIBASHI

ドメーヌ いづみ橋

泉橋酒造　神奈川県海老名市

～米作りからの酒造り物語～

泉橋酒造さんでは、蔵人が自ら育てたお米を中心に、地元である海老名産のお米を用いてほとんどのお酒を仕込みます。更には、醸造アルコール等の添加を一切行わず、100％純米酒のみを醸造しています。使用するお米には山田錦をはじめ、雄町米や亀の尾等も自家栽培し、隣の座間市では神力も契約栽培しています。

収穫したお米は自社で扁平精米し、南部杜氏である小原彦人氏のもと、出来うる限り手作業で仕込まれています。お米は全て手洗いで、蒸しは和釜で行います。麹は蓋麹法で製麹し、一回の仕込み量も 1300kg 前後づつで、残糖の少ない辛口のもろみに育てます。お酒は酒袋を使って槽で搾り、瓶詰めしたお酒のほとんどは低温で貯蔵されています。

現在の社長は、橋場友一さんが勤めます。大学卒業後には証券マンとして大阪で勤務していましたが、阪神大震災を機に実家の仕事への思いが募り、蔵に戻ったそうです。お酒造りは人と自然の営みが双方向的に響き合います。そんな日本酒のあるべき姿を風土の恵として再認識させ、「お米が語る人と自然との調和の物語」として橋場さんは伝えていこうとしています。

SAKE BOX　さかした

大阪市此花区高見1-4-52-116　Tel 06(6461)9297　Fax 06(6462)2223

http://sakebox.ocnk.net/