

Established 1540



Shusen-kurano

蔵の歴史

History

千野酒造場の創業は、戦国時代のまっただ中の天文9年(1540年)。ちょうど武田信玄と上杉謙信が数度にわたりまみえた「川中島合戦」の頃であり、その歴史舞台に千野酒造場はある。その歴史は、優に450年以上続き伝統を静かに守り続けてきた酒蔵である。元々はいわゆる百姓酒屋。千曲川と犀川に挟まれた川中島は二毛作可能という肥沃の地、あまった年貢米を酒にし、村の人々に振る舞う。そんな土地に根ざした酒蔵だった。代々百姓酒屋を営んでおりましたが、1965年頃千野多右衛門が酒蔵を建設し本格的に日本酒造りへの情熱に燃え代々引き継がれている。

- 1540年頃 創業
- 1696年頃 千野源助以前の過去帳が菩提寺(光林寺)の火事にて焼失
- 1765年頃 千野多右衛門酒蔵(旧酒蔵)建立
15石(2700L)の木桶を12本導入
この頃から、杜氏を筆頭に蔵人達为中心となり、冬場のみの酒造りに切り替えた。
- 1963年 有限会社 千野酒造場設立
清酒鑑評会にてさまざまな賞を受賞
- 1990年 関東信越国税局酒類鑑評会首席金賞受賞
(杜氏・佐藤 篤「越後杜氏」)
- 1995年 酒蔵の近くに冬季オリンピックの選手村が建設され、旧酒蔵の真中に道路が通る事が決定。
- 1997年 新酒蔵(現酒蔵)建立
- 2000年 11月、蔵元である千野麻里子が杜氏就任
- 2001年 関東信越国税局酒類鑑評会金賞受賞
- 2002年 関東信越国税局酒類鑑評会 金賞受賞
全国新酒鑑評会 金賞受賞
- 2003年 全国新酒鑑評会 金賞受賞
- 2004年 全国新酒鑑評会 銀賞受賞
長野県知事賞受賞
- 2006年 関東信越国税局酒類鑑評会金賞受賞



杜氏 千野麻里子

To-ji

杜氏 千野麻里子

- 平成2年 東京農業大学 醸造学科卒業
- 平成2年 国税局醸造試験場で2年間研修
- 平成4年 有限会社千野酒造場入社
杜氏見習 8年間
- 平成12年 杜氏就任
- 平成13年 関信越国税局酒類鑑評会 金賞受賞
- 平成14年 関信越国税局酒類鑑評会 金賞受賞
全国新酒鑑評会 金賞受賞
- 平成15年 全国新酒鑑評会 金賞受賞
- 平成16年 全国新酒鑑評会 銀賞受賞
長野県酒類品評会 知事賞受賞
- 平成18年 関信越国税局酒類鑑評会 金賞受賞
長野県酒類品評会 知事賞受賞



酒千蔵野 杜氏「千野麻里子」。蔵元の一人娘として、醸造・微生物学を東京農業大学にて学ぶ。微生物の世界に惹かれ、国税庁醸造試験所で2年間の研修を積み、日本酒の魅力を感じて川中島へ帰郷した。先代杜氏へ10年間の約束で杜氏修行をはじめが、8年目を過ぎた春、先代杜氏の急病により杜氏へ就任。努力と抜群のセンスで、その後数々の受賞歴を誇る。杜氏は言う。
「お酒達には個性があるんです。素直でいい子もいれば、手のかかるヤンチャな子もいる。毎日その表情を変えるんですね。私は学校の先生のような存在かもしれません。みんなの良いところを引き出し、悪いところを直すように導いて行くだけです。」と。

川中島 幻舞

Gembu



幻舞とは幻の酒、舞うような酒を目指して杜氏自身が命名し、理想を目指して醸した、杜氏の子供のような酒です。

お米の旨味にこだわり、ふくよかな味わいを持たせているが、非常に綺麗な酒質で華やかな香りを感じながらも、スッキリとした酸が心地よく杯が進んでしまう、溢れんばかりの米の旨み。

優しさの中に一本筋が通った酒質は、女性杜氏が醸しただけに留らない、今 大注目されている銘柄です。

- 大吟醸
- 純米吟醸
- 吟醸
- 特別純米 山田錦
- 特別本醸造

1800ml/720ml/300ml



川中島

Kawanakaj i ma



酒千蔵野の酒造りは遠く400年以上前に溯ります。

地元で古くから愛されてきたのは、川中島ならではのコクと爽やかさを持ち、丁寧な酒造りを感じさせ、お冷でもお燗でも、料理との相性が抜群だから。川中島の地酒を、信州の地酒としてご愛飲いただきたい。

大人気の「純米にごり酒」はトロリとした口当たりと濃厚なお米の旨みを感じていただけます。

特別純米酒は長野県産の美山錦で仕上た、爽やかで切れ味の良さが持ち味です。



- 特別純米
- 純米にごり
- 本醸造
- 清酒
- 辛口

1800ml/720ml/300ml



未来へ

Future

日本酒の消費は低迷の一途をたどり、その魅力は忘れ去られてしまったようにも映ります。一方、ニューヨークや海外での日本酒の消費量は毎年二桁の伸びを示しています。

何気なく忘れてしまった大事なもの。ふとした瞬間、それに気付かされたとき、ハッとする感覚。原点の日本酒が持つ、素晴らしい魅力。信州人の、日本人のDNAに刻み込まれた感覚を感化していきたい。日本酒の誇りを取り戻したい。

地元根ざした造り酒屋
地域の人たちが集う蔵元
フレッシュな酒が運ぶ華やかな空間。

地域の皆様に愛される蔵元へ、
信州の歴史と文化の承継
誇るべき日本文化の発信を、世界へ

酒千蔵野は独自のスタイルで提案します。



蔵のご案内

Access

長野新幹線 長野駅

→ JR信越本線 今井駅 (約10分)

→ 徒歩3分



〒381-2226

長野市川中島町今井368-1

p 026-284-4062

f 026-284-4063

e-mail: info@shusen.jp

www.shusen.jp

Shusen kurano

株式会社 酒千蔵野

(旧 有限会社 千野酒造場)



試飲・酒蔵見学可能

全国歴史の古い酒蔵 ランキング

酒蔵名	創業年 所在地 試飲した銘柄	寸評
1 須藤本家	1141(永治元)茨城県友部町 大吟醸 輝乃養	香りはフルーティーでモダン。 いちばん古い蔵元なのに酒の 近未来を感じさせる
2 藤田酒造店	1462(寛正3)茨城県石岡市 大吟醸 包含 富士泉	何れも洗練された味があり、 穏やかな香りなので食中酒と して最適
3 飛良泉本舗	1487(長享元)秋田県仁賀保町 純米吟醸 飛良泉	ふくよかな香りのなかに柑橘 類のような香みを含んだ甘酸 っぱさがある
4 剣菱酒造	1505(永正2)兵庫県神戸市 極上 黒松剣菱	酒造好酒米の山田錦を駆使し、 米の旨みをのびのびと上手に 引き出している
5 山路酒造	1532(天文元)滋賀県木之本町 本醸造 北国街道	香りはまろやかで奥行きがあ る。純粋で、造った人の一徹 さか心地よい
6 富田酒造	1534(天文3)滋賀県木之本町 純米 七本鎗	湖北の風景が目に浮かんでく るような穏やかな純米酒。ま らかな甘みと酸味がいい
7 野見山本家酒造	1538(天文7)福岡県飯塚市 大吟醸 最高峰	深い果物の香り。刺激がなく 香り、味、キレもすべて穏や かで、まろく輝れている
8 千野酒造場	1540(天文9)長野県長野市 大吟醸 桂正宗	香りが穏いめで全体に端正な 印象がもてる。味はスムーズ で飾りけがない
9 吉乃川	1548(天文17)新潟県長岡市 吟醸 極上吉乃川	軽快な淡麗辛口だが、辛いだ けでなく、まさに水のごとく 飲める新米酒の一典型
10 小西酒造	1550(天文19)兵庫県西宮市 純米吟醸 白雪	いろいろな味が溶け込んでい るためふくよかだが、あまり 甘さを感じさせない

古い伝統をもつメーカーがあ 大別できるようだ。(び)

米 器 ト 打 っ て や さ し 仲 け は ン ー た 秋 四 ト エ い の 用 の

週刊朝日 1993/12/3号

■全国歴史の古い酒蔵ランキング第8位
(但し現在では第7位)

週刊現代 2007/3/3号



週刊現代 2007/3/3号

女たちが代々受け継ぐ 信州一の老舗の蔵

千野酒造場
千野麻里子さん



原料作りにも携わりたいと、酒造りが行われない春と夏は、酒米の契約栽培農家で田植えや稲刈りに情を出す。手に持つのは、「川中島 幻舞 吟醸 斗雲園い」1升/2940円

「わが家は曾祖母の代から続く女系家族代々、女が蔵を守ってきたので、私が継ぐのも自然な流れでした」川中島で上杉・武田両軍が戦を交える以前から、酒を醸してきた「千野酒造場」(長野県)。老舗の蔵元で、女杜氏として千野麻里子さん(39歳)は8年目を迎えた。「1、2年目はわからないことだらけ。搾りの決断が遅れ思った以上に辛めの酒になってしまった」だからこそ搾りの前は、もろみの状態に気を配る。「休むことなく発酵し続けるもろみは、人の気配がするだけで活気づく。もろみに元気がないときガンバレと励ますとサワサワと発酵の進む音が聞こえる。このとき、酒は生き物だどつくづく思う」千野さんの造る日本酒はキレのよさが身上。県内でも人手困難な「幻舞」シリーズは、米の旨みが胃の腑に沁みる逸品だ。



高温多湿の室で麹菌をかけた米の匂いを嗅ぐ。菌の繁殖がよく、できのよい麹は、かすかに焼き栗のような香りがする。「夜も2〜3時間ごとに起き、麹の温度や匂いを確認します」(写真上)。蔵の中にある、醸造の祖神・松尾

神社を祀った神棚(写真下)。酒を搾るたび、ここに「神酒」としてお供えする
●長野県長野市川中島町今井320 ☎026-284-4062 ㊟026-284-4063 @9:00~17:00 休日・祝 ※取り寄せはFAXにて

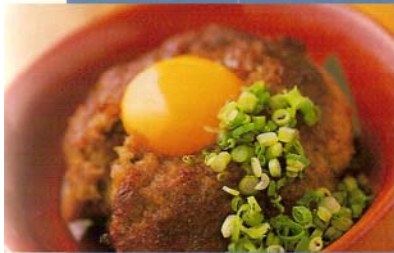


Shop Guide

真田地鶏を使った「水炊き」が評判の酒処 鳥蔵黒船

JR長野駅前の繁華街から一本裏に入った静かな路地(写真下左)にある「鳥蔵黒船」は、地元長野の銘酒と丹念に炭火焼きした鳥料理を味わえる酒処。「千野酒造場」の代表銘柄「桂

正宗」や「幻舞」など、十数種類の信州の地酒を楽しめる。平日のランチタイムに供される、真田地鶏を使った「親子丼」(900円)も一度は食べたい店の名物だ



「千野酒造場」が使用する酒米の栽培農家が、川中島にほど近い松代で育てた真田地鶏を使った「水炊き」(2人前4620円・写真右下)は、

常連客に人気が高い。真田地鶏などの皮やモモ、ムネ肉を挽き、炭火焼きにした「つくね」(651円・写真上)は、ふわっとした食感

●長野県長野市南千歳2-2-4 ☎026-223-7117 @18:00~24:00 (月~金)11:30~14:00(も) 休日・祝 ※要予約



日経 おとなの OFF 9 2007 SEPTEMBER

冷酒と燗酒、麦焼酎、国産ワイン
この夏、一番旨い酒

江戸前寿司、涼をとる、しぐさ、浮世絵...
江戸に学ぶ和の知恵

日本の夏酒 厳選50

320km/hの世界最速鉄道 仏「TGV東線」でアルザスへ

定価680円 日経ホーム出版社

長野県で最古の蔵を受け継ぐ
初プロデュース「幻舞」も評判
杜氏 千野麻里子

酒千蔵野
長野●川中島

写真上は、右から発泡性の「ふわり
粋酔」(500ml/1200円)、「純米に
こり酒 川中島」(720ml/1150円)、「
幻舞 吟醸」(720ml/1400円)、「幻
舞 純米吟醸」(720ml/1500円)、「
幻舞 特別純米 山田錦」(720ml
/1200円)。この8月から東京・台
場にある温泉施設「大江戸温泉物語」
でオリジナル純米酒を発売。

酒千蔵野
長野市川中島町今井368-1
☎026-284-4062
http://www.shusen.jp

ちのまりこ 1967年生まれ。東
京農業大学農学部卒。2000年よ
り杜氏として醸造りに携わる。
8月11～15日、大江戸温泉物語
でのPRに杜氏も参加。

創業1540年、武田と上杉両軍が戦つた、あの川中島の合戦場のすぐ近くにある、古い酒蔵である。看板銘柄は「こり酒で、その名も「川中島」。もちろん地元で広く親しまれており、蔵一番の出荷量を誇る。

一方、都市部の酒好きを中心に評判を集めているのが「幻舞」。現在、杜氏を務める千野麻里子さんが初めて手掛けた新たな銘柄で、米の味わいがしつかり楽しめる酒だ。

仕事はもっぱら前任の杜氏から学んだ。しかし酒造りは、強い結束力で結ばれた杜氏と蔵人たちのチームワークでこなすもの。もちろん男ばかりの集団だ。蔵元の人に入れるものではない。「母も祖母も造りの場には足を踏み入れませんでしたから」。

杜氏がいちいち蔵人に仕事の指示をするわけではない。コミュニケーションがうまくとれず、現場にいても酒造りに加われない悔がゆい日々が続いた。

機会をうかがって、いたある日「切り返しの作業をしている蔵人の輪の中に、思い切つて自分も飛び込んだ。ほかの蔵人と一緒になってひたすら麹をほくす。杜氏はただ黙って、それを見ていたという。

そうこうしている間に麻里子さんは蔵人の一人として、男ばかりの輪の中に溶け込んでいった。やがて造り手としての頭角を現し、独自のセンスで「幻舞」をプロデュースする日へとつながっていく。

杜氏を受け継いで今年で7年。一番思い入れのある銘柄は何かという問いに「すべてがそうです」と言う表情はまさしく、酒造りの全責任を担う人物のそれであった。