

日本酒蔵から総合酒類メーカーへ 伝統と革新をミックスした酒づくり

梅乃宿酒造 株式会社

葛城市寺口27-1 ☎0745-69-2121 <https://www.umenoyado.com>

創業：1893年 従業員数：63人

昔から続く製造製法を守りながら 新しい酒づくりに挑戦する酒蔵

梅乃宿酒造は1893年創始の地酒蔵。伝統文化である日本酒を守り、手間暇を惜まず、多くの人に喜ばれるお酒をつくり続けています。また、お酒を飲む人の好みが多様化し、それに対応していくため、日本酒と果物を使った商品などこれまでの枠を越えた新しいお酒づくりにも力を入れています。



ウェブページを見る



見学OK！
詳しくはお問い合わせください



どうやってできるの？

① 精米



原料となる酒米を削る工程。大吟醸の場合は50時間磨き上げたものを使います。

② 洗米・浸漬



米に水を吸わせる工程。気温や水温で吸水時間が変わるので、秒単位で管理します。

③ 蒸米



水から上げた酒米を一晚おき、1トン位入る大きな釜に入れて1時間程蒸します。

④ 製麹



麹菌を米に付着させて麹をつくる工程。手入れをしながら、2日間菌を繁殖させます。

⑤ 発酵



麹と蒸米、水に酵母を加え発酵させます。お酒になるには1か月位かかります。

⑥ 上槽



甘酒のようなもろみを絞って日本酒と酒粕に分ける作業。日本酒の完成です！

⑦ 瓶詰



品質を守るため、火入れや生酒などお酒の特徴に合わせた方法で瓶詰めします。

⑧ ラベル貼り



お酒の顔でもあるラベルを丁寧に貼り、お客様に届ける前の検品作業を行います。

お酒によって製造期間は違いますが、1種類の日本酒が完成するまでに2か月程度かかります。梅乃宿酒造では、9月から5月にかけて製造。大吟醸など高級な日本酒は12月～2月の一番寒い時期につくります。

どんなことをしているの？



日本酒にはお酒づくりに適したお米を使用。お酒の種類に合わせて、お米の表面を削り、中心部分を使っておいしい日本酒をつくります。他にも人気の果物を使ったお酒もつくっています。



お酒づくりの文化を広く伝えるために情報発信をしています。酒蔵見学では、お酒がどうやってできるのかを紹介。県外や海外の人にも分かりやすく伝えています。

こんな仕事もしています

蔵開き



10月に開催する蔵開きは、振る舞い酒や屋台など楽しい企画がいっぱいのおまつり。

日本各地・世界各国へ



ユネスコの無形文化遺産に和食が登録され、世界中の人が日本酒を飲む時代に。梅乃宿酒造も25か国以上にお酒を輸出しています。

海外の人に飲み方を提案したり、文化としての日本酒を輸出しているよ。



こんな人が働いています

製造部長 / 榎永 剛さん



酒づくりの計画を立て、おいしいお酒が作れるように考えます。毎年つくる銘柄でも、長く愛されるために少しずつ味を変えています。

五代目蔵元 / 吉田佳代さん



会社の仲間が愛情を込めてつくったお酒をたくさんの人に知ってもらうのが私の仕事です。お客様に「おいしい！」と言われるのが何よりも嬉しいです。



心を込めてつくったお酒を手にとって選んでいただき、飲んでもらえる喜びは、何ものにも代えがたいものです。お米と水という身近な物からできるお酒は、人々の暮らしの一部となり、生活を豊かにすることができます。