

～川鶴酒造～ (香川県観音寺市)

明治24年(1891)創業以来、「川の流れの如く、素直な気持ちで呑み手に感動を」の精神を引き継ぎ現在に至っています。



川鶴酒造代表取締役『川人裕一郎プロフィール』

川人裕一郎 (六代目蔵元)

昭和44年生まれ

平成3年3月東京農業大学農学部醸造学科卒

平成9年9月川鶴酒造株式会社に戻る

平成16年4月代表取締役就任



《抱負》120年以上にかけて、今まで弊蔵を育ててきてくれた地域の方々に感謝をしつつ、様々な新しいことに挑戦し、急激な時代の変化に耐えうる骨太経営を目指しています。『伝統として守らなければならないもの』『挑戦すべきもの』を明確に、双方を徹底的に進め極めていきます。創業初代から受け継がれてきた思いを感じながら、お客様や全社員と共に、これからの歴史を一步一步刻み込んでまいります。

香川県の農水産業

《農業》米を始めとしレタスやみかんなどの栽培が多く、麦の「さぬきの夢2000」やオリーブ、讃岐三畜（讃岐牛、讃岐豚、讃岐コーチン）など瀬戸内海式気候の香川県特有の農産物も多く存在しています。

《水産業》イシヤシラス、カヤカゴなどの海面漁業のほかハマチやリ、ダイなどの養殖漁業も盛んです。川鶴の日本酒はハマチや鯛、白身魚などによく合います。

瀬戸内海の四季・旬の魚

《春》…サワラ 《夏》…マナガツオ 《秋》…クロダイ 《冬》…ハマチ

川鶴のこだわり

- 1 酒造りは米作りから…の考えの下、自家栽培や契約栽培をはじめ、良質の酒米を厳選して使用しています。
- 2 讃岐山脈系財田川地下伏流水を自社の井戸で汲み上げ、水質的にはミネラル成分が豊富でほのかに甘みも感じられる中硬水を使用しています。
- 3 私たちは心と調和で造る本気の酒造り集団です。原料米処理には特段こだわっています。米が蒸し上がるまでの工程を妥協せず徹底的に処理をすることで、原料米の特性を最大限に引き出す酒質を可能にしています。



川鶴酒造スタッフ



- ① 洗米作業 ↑ ② 限定給水 ↑ ③ 蒸米 ↑ ④ 自然放冷 ↑



- ⑤ 麴造り(種付け) ↑ ⑥ もろみ ↑ ⑦ もろみ ↑ ⑧ 上槽 ↑
(權入れ作業)