



富田酒造の
「純米吟醸 長濱 / 七本鎗 awaibuki」



純米吟醸 長濱火入れ(720ml)

…1,620 円

純米吟醸 長濱しぼりたて(720ml)

…1,782 円 ※冬季限定

七本鎗 awaibuki スパークリング日本酒(350ml)

…1,296 円

(価格はすべて税込)

460年に及ぶ伝統を重んじ、
更なる伝統を築く
“地の絆”を強固に結ぶ
新たな日本酒

富田酒造有限公司

滋賀県長浜市木之本町木之本 1107

TEL. 0749-82-2013

賤ヶ岳山麓にて 460 余年続く酒蔵の 15 代目の挑戦

創業は 1532 年から 1555 年までの天文年間に遡る富田酒造。弘治、永禄、元亀を経た天正 11 年（1583 年）に起きた賤ヶ岳の合戦で武功を立て、かの豊臣秀吉を天下へと導いた七人の若武者「賤ヶ岳の七本槍」に因んだ銘柄「七本鎗」の醸造で名を馳せています。15 代目を継いだ富田泰伸さんは、「日本酒も多様性を求められる時代です。蔵の大黒柱でもある『七本鎗』のテイストはそのままに、その先に広がる新たな挑戦をしていきたいですね」と語ります。脈々と受け継がれる伝統や手法を大切に「純米吟醸 長濱」、そして更なる伝統のために「七本鎗 awaibuki」が誕生しました。



四者連携“地の酒プロジェクト”により誕生した「純米吟醸 長濱」

ほのかな吟醸香とハッキリした酸味が舌に広がり鼻に抜け、キレの良い味わいが喉を潤す「純米吟醸 長濱」。酒米の栽培に最適な山よりの傾斜地が育む滋賀県産「山田錦」と「玉栄」を掛け合わせた酒米「吟吹雪」を使用した名酒は、地域活性化のため 2014 年春に地域の農家“百匠屋”×長浜バイオ大学×黒壁 AMISU×富田酒造による得意分野を活かした四者連携「長浜人の地の酒プロジェクト」により誕生しました。冬季限定商品〈しぼりたて新酒〉は、文字通り“しぼりたて”ならではの芳醇な香りとフレッシュさを実感できます。地元の叡智を結集した一瓶に、「滋賀らしさ、長浜らしさを詰め込んだ地酒を醸造することで、地域の活性化と貢献につながると思います」と富田さんは自らに言い聞かせるように話します。



更なる伝統を託されたスパークリング日本酒「七本鎗 awaibuki」

富田さんが酒蔵の伝統を重んじつつ、更なる伝統を築くために挑戦したスパークリング日本酒「七本鎗 awaibuki」。「お酒は好きだけど日本酒には縁がない」「味がよくわからない」との若者の声を打破するために、発泡（スパークリング）の秘めたる可能性に活路を見出しました。商品名の awaibuki は、酵母の“息吹”による二次発酵や積雪量 11m もの世界記録を持つ伊吹山と澗が白く舞うイメージを重ね合わせて名付けられました。原料には滋賀県産「玉栄」の米と米麴、そして蔵内の井戸から湧き出る奥伊吹山系の伏流水と、この地ならではの素材に限定。発酵由来の発泡が口の中でシュワシュワと弾ける爽やかな喉ごし、米の酒のイメージを吹き飛ばす軽やかで甘酸っぱいテイストが感じられます。雪の結晶や泡を彷彿とさせるポップなデザインのボトルラベル、従来よ



りも低い度数に仕上がった awaibuki は、男女問わず若い世代を中心に支持されています。

“地の絆”を強固に結ぶ富田酒造と 15 代目

「酒蔵は、一度その地で酒造りを始めると移転することは稀」だと話す富田さん。富田さんは大学を卒業後、約6年間メーカー営業を経て本格的に家業の継承を決めました。現場修行に加え、講習会、年20以上に及ぶ蔵見学など、知識と経験を積みながら、富田酒造15代目としての道を模索しました。地酒の“地の絆”の部分の重要性への意識から、地元農家の米を中心に使用し、また商品価値や陳列場所、製造工程や思いを共有できる50店舗のみに限定して流通するなど、ブランドを守っています。「自分自身がやりたいこと、やるべきことを行うことが“伝統を守る”ことにつながると思います」。富田さんは460年前から続くこの地で、変わらぬ地酒と変わるべき地酒を醸し続けます。

