



天寶一 新商品発売のご案内

平素より格別のご愛顧を賜り、誠に有難うございます。この度、生酏造りにて醸した天寶一の最高峰酒、生酏純米大吟醸「久二」を新発売することとなりました。当蔵三代目「久二」の名を冠した極上の一本に仕上がっております。

CONCEPT

三代目 久二の想いを現代に再現できれば...と言う思いから、醸造過程において自然の酒造りに近い製法（生酏造り）及びこだわり農法の酒米山田錦を用いて、35%迄磨き上げた純米大吟醸を約半年間冷蔵熟成させました。

米本来の豊かな香り奥深い味わいを皆様楽しんで頂ければと思ひ醸しました。きめ細かい味わいと生酏ならではの複雑かつ奥深さをもつ当蔵自慢のお酒です。自分へのご褒美や大切な方への贈り物としても是非おすすめしたい一本でございます。

STORY

天寶一という銘柄、実は以前美樹桜でした。初代と2代目の村上酒造の時代、美樹桜という銘柄で、今という普通酒（三増酒）のみを造っていました。三代目の久二さんは新しい銘柄である天寶一をつくる時、その時代に流行っていた三増酒を造らず、酒米を削り、無添加清酒（純米酒）を主とするホンモノの美味しいお酒を造り続け、今の蔵の規模まで発展させました。

その時代に流行っていたお酒（三増酒）をやめ、銘柄を変え、材料費の高いお米を高精白し、すぐには売れずご苦労もあったと思いますがそれを信じ続けてきたことが今の天寶一の指針にもつながっています。久二さんの考え方に敬意を込めて、「久二」の名を冠したお酒を発売いたします。

FARMER 一特別栽培米について一

特別栽培米生産者・横山勝三さん。横山さんは山田錦を30年以上造り続けているこだわり農家さんです。特別栽培米（減農薬・減化学肥料）を栽培するきっかけは弊社天寶一との出会いからでした。

今から7・8年前は減化学肥料のお米はありましたが、減農薬のお米はなく、弊社の「減化学肥料・減農薬のお米で酒造りをしたい」という大変な要望をきき、手を挙げてくれたが横山さんでした。

今まで他県のお米に頼っていましたが地元広島県の酒米で造りたいと思い始めたのもこの頃でした。

そして兵庫特A地区のお米より造賀産で横山さんの栽培したお米の方がタンパク質含有量が低かったという報告を聞き、横山さんをお願いしてよかったと今でも思っています。

