

富田酒造

[滋賀・木之本]

蔵人 富田泰伸さん

イケメン蔵人である。風貌からさぞ革命的な酒造りを…と想像するも、酒造りへの想いは昔気質の職人そのもの、な15代目。「地酒というからには、水も米も地元のものに徹底しています。滋賀を詰め込んでますって言うぐらい」。それに続く言葉も「僕は液体だけを売るといより、今の木の蔵で作った環境ごと伝えていきたい。奇をてらった酒ではなく、“定番路線”を意識して酒を作ってます」。良いものを残し伝えるべく、頑固な姿勢がそこかしこに。一方で「今ガラス作家さんに、うちで使えなくなった瓶を溶かして器を作ってもらおう話、進めてるんです」と34歳らしい柔軟なアイデアも。この幅の広さが、日本酒店・店主たちからの人気の所以なのだろう。

守るものと変えるもの。
軽やかに両極を操る新世代。

どや! ウチの酒。



七本鎗 低精白純米酒 八十% 精米

米の旨みを最大限に引き出すべく、米の精米歩合80%を実現した、今年5年目を迎えた酒。キレが良く、こってりした料理との相性は抜群。1,800ml 2,625円。



七本鎗 純米大吟醸 複製栽培米 渡船

明治時代に作られていたものの、幻の酒米とも言われ途絶えていた渡船を、残されていた僅かなたねもみを元に復刻。やわらかい味わいの一本。1,800ml 4,200円。



七本鎗 純米玉栄 14号酵母

契約農家で栽培される低農薬米の玉栄を使った純米酒。燗にするもよし、食中酒にするもよし。富田氏曰く「とにかくオールマイティな酒です」と。1,800ml 2,520円。

ここで飲めます。

チルコロ

[大阪・西天満] →P66

●大阪市北区西天満4-10-3
植田ビル2F ☎06-6365-6758
5:00PM~10:30PM 日・祝休

魚とお酒ごとし

[京都・高倉二条]

●京都市中京区高倉通二条下ル瓦町543-1 EDU高倉1F
☎075-255-4541 6:00PM~
2:00AM 月曜休(祝日の場合は翌日休)

寿志 城助

[神戸・東門街]

●神戸市中央区中山手通1-6-7
☎078-333-5155 5:30PM~
1:00AM(ネタ切れ次第終了)
日曜不定休

Question! 自慢の酒を芸能人に例えると誰?>深津絵里…派手さはないけど、芯があって。男女問わず支持される、柔軟なタイプなところが似てるかな。