



At the foot of Mt. Adatara, high quality water and air have produced a traditional taste since 1716.

「奥の松」のSake・食・楽・知の情報誌

奥の松あだたら便り

300th
Since 1716
伝統・革新
300th ANNIVERSARY

OKUNOMATSU SAKE BREWERY Co., Ltd.

伝統と革新の300年

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。
おかげ様で弊社は、本年七月一日をもちまして創業三〇〇周年を迎える事となりました。これもひとえに皆様方のご支援ご厚情の賜物と心より感謝しております。

三〇〇周年を迎える記念すべき年に、奥の松の代表として指揮していることに幸せを感じる反面、非常に身の引き締まる思いでございます。江戸、明治、大正、昭和、平成と流れる歴史の中、数々の出来事があり、その都度大小の変化が繰り返されてきました。先人たちは、その様々な試練を乗り越えながら、変化に対応し、発展させることで日本酒製造業である奥の松酒造を継続してまいりました。

五年前の東日本大震災も、弊社にとって大きな苦難でありました。一時商品を出荷できない状況もございましたが、全国の皆様からの暖かい応援をいただく事で、事業を継続させることができました。いまだ残る風評被害にも、引き続き真摯な対応で乗り切る決意でございます。

今後も弊社は伝統産業として日本の食文化を守り、発展させること、日常の食の安全と楽しさを提供する企業でなければならぬと考えております。お客様に信頼され選ばれる福島の地酒「奥の松」を目指して、あらゆる分野から日本酒の可能性を追求してまいります。この三〇〇年間で培われた「伝統の技」と「最新のテクノロジー・技術」の融合による、最良の酒造りの為に、これからも社員一同、日々努力する所存でありますので、今後も一層のご支援とご愛顧を受け賜りますことを心よりお願い申し上げます。

受賞歴

国内

- 全国新酒鑑評会
【金賞受賞】1996年、1999年～2007年、2009年～16年
- 東北清酒鑑評会
【純米酒の部 優等賞受賞】2004年～15年
- 福島県春季・秋季鑑評会
【吟醸の部 純米の部 金賞受賞】2007年～15年 ※
- スローフードジャパン 燗酒コンテスト2015
サクサク辛口 最高金賞受賞

※2011年度福島県春季・秋季鑑評会は震災の影響で開催されませんでした。

海外

- 世界モンドセレクション (ベルギー)
【特別純米 金賞受賞】2007年～16年
【純米大吟醸 金賞受賞】2008年～16年
- 全米日本酒飲評会 (ハワイ)
【特別純米 金賞受賞】2005年～15年

奥の松酒造株式会社
十九代 当主 遊佐文治



沿革

1716年 享保元年
「油屋酒造店」創業。酒づくりを始める。

1869年 明治2年
千石酒屋として繁栄。

1916年 大正5年
「奥州二本松」の「奥」と「松」から命名された
「奥の松」の登録商標を取得。

1933年 昭和8年
全国品評会優等賞受賞。

1935年 昭和10年
全国名誉賞杯を皮切りに連続受賞を達成し
「伊兵衛の吟醸蔵」との名声を獲得。

1955年 昭和30年
現在の前身である「奥の松醸造株式会社」に改組。

1968年 昭和43年
現在の本社社屋建設。
社名を「奥の松酒造株式会社」に変更。

1974年 昭和49年
安達太良連峰の麓に「奥の松八千代蔵」を新設。

2007年 平成19年
新社長に「19代当主 遊佐文治」が就任



At the foot of Mt. Adataru
high quality water and air have produced
a traditional taste since 1716.

300年の“伝統”を誇る酒蔵が
“革新”の一滴で至福の時を演出します

300th
Since 1716
伝統・革新
300th ANNIVERSARY
OKUNOMATSU SAKE BREWERY Co., Ltd.

300周年記念酒発売

酒袋を使った昔ながらの袋吊りにより、滴り落ちた極上の「雫」のみを集めました。

人の技術と最新機器が融合し奥の松が理想とする「酒」が醸されます。

仕込み・搾り

伊兵衛の吟醸蔵と称された「伝統の技と心」を受け継ぐ蔵人達の「知識と経験」。

最先端の設備等により、徹底した「温度管理」と「長期低温発酵」が可能になります。

蔵人伝承 300年の技 ここに極まる

悠久の時を刻む「安達太良山の伏流水」は、水齢四十余年。
鉄分を含まず豊富に湧き出る軟水は奥の松の酒造りに欠かせない宝です。

水

米・精米

現在最高の酒米とも評される「山田錦」を蔵人の手により自社にて精米しました。
米を割らず、乾燥させないよう最適な加減で磨く熟練の技。大胆かつ繊細な作業で三〇・〇%に磨きあげました。

こうじ・酵母

磨かれた米と最新の設備で生まれる「純白のこうじ」。
爽やかな香りを醸し出す注目の「最新酵母」。
この二つが創業三〇〇年を記念する純米大吟醸の重要な鍵となります。

酒造りの工程一つ一つを
徹底的に見直し更なる高みへ

蔵元直送

300周年記念酒

1800 ml / 30,000円(税抜・宅配料込)

720 ml / 15,000円(税抜・宅配料込)



おかげさまで
創業300年ありがとう
キャンペーン

特賞 300周年記念酒 720ml

A賞 大吟醸雫酒十八代伊兵衛 720ml B賞 特別純米 720ml

合計 300本プレゼント

※150本ずつ抽選は2回

※キャンペーンPOP、ハガキが付いた奥の松商品購入の方に「300周年記念酒」など、抽選で合計300本プレゼント。

応募期間

2016年 5月1日~7月31日 当日消印有効 第1回抽選 8月中旬
2016年 8月1日~10月31日 当日消印有効 第2回抽選 11月中旬

詳しくは「奥の松」ホームページにて、ご確認ください。http://www.okunomatsu.co.jp

