

生粋之灘酒『白鷹』 ～灘の地酒～



沿革

1862年(文久2年)初代辰馬悦蔵が、灘の西宮郷にて新たに酒造業を興しました。創業当時は「鱗」印と銘うって江戸へ出荷していましたが、のちに品質第一に徹して「白鷹」印を出し、品質・価格ともに非常に高い評価を得ました。



山田錦

兵庫県三木市吉川町の特A地区である「楠原・市野瀬」産の『山田錦』を使用。

最良の酒米を安定して購入できるように、初代悦蔵が日本で最初に(諸説有)「村米制度」という、現在でいう契約栽培制度を実施。



名水 宮水



名水百選の『宮水』井戸を8本所有。

有効成分を豊富に含む水でしっかりした灘の「男酒」が造れます。

生もと造り

丹波杜氏による伝統技法『生もと造り』

創業より品質第一で時間と手間を費やし、酒造りに努めてます。現在は一部、機械化してます。



名誉杜氏 藤井敏和

65年以上にわたり酒造り一筋。灘伝統の「生もと造り」で、腰のあるしっかりとした酒造りを続けております。

穏やかな人柄で、貴重な技術や経験と信条の『和』をもって後継の育成にも貢献しております。

- 主な表彰歴
- 全国新酒鑑評会 金賞 (平成2・25・26年)
- 卓越技能者「現代の名工」 (平成16年)
- 黄綬褒章 (平成17年)

伊勢神宮での
つみ樽風景



全国唯一 伊勢神宮御料酒 蔵元

伊勢神宮では、毎日朝晩に神々へ食事が供されております。その食事と一緒に供されるお酒を「御料酒」といいます。

その御料酒蔵元に唯一「白鷹」が選ばれました。大正13年より今現在もその栄誉を賜っております。



白鷹株式会社 東京支店: 瀬戸光一
〒104-0003 東京都中央区新川1-18-9
TEL: 03-3551-5003 / FAX: 03-3551-5024