

# 南会津★ PRIDE ～町のがんばる企業紹介～



シリーズ 9

## 花泉酒造合名会社



造りを前に、地元神社へ参拝

### ●私たちの会社は、こんな仕事をしています

創業は大正9年。2020年に100周年を迎えます。地元会津産の米と、南会津の大自然が育んだ清らかな水「高清水」「地蔵沢水源」を用い、地元南郷の蔵人たちが丁寧に心を込めて日本酒を造っています。

代表銘柄は「花泉」「<sup>ろまん</sup>口万」。全銘柄で、一般的な三段仕込みのあと、さらにひと手間を加える「もち米四段仕込み」を行っているのが特徴です。「もち米四段仕込み」は蒸したもち米を熱いまま仕込む方法で、昔から行われてきた伝承の技に蔵人が年々独自の進化を加えており、この技が花泉ならではの旨みとコク、やさしい甘みを生みます。

現在、全銘柄で「もち米四段仕込み」を行う蔵は花泉のみと言われており、その技術と味わいに誇りと自信を持っています。

### ●会社の生產品卸先・受賞経歴

【卸 先】 全国各地の地酒専門店や百貨店、飲食店、旅館など。  
海外（台湾、香港、シンガポール、ブラジルなど）の  
酒販店や飲食店

【受賞経歴】 ブリュッセル国際コンクール SAKÉ selection で「七口  
万」と「十口万」がゴールド受賞

### ●会社のPRIDE（誇り）は！

私たちのプライドは「地域と造り手の気持ちにこだわった酒造り」です。酒造りを支えてくださる地域の皆さまと自然への感謝を忘れず酒造りに取り組み、銘柄「花泉」や「口万」を通じて、南会津の魅力をも感じていただけたらという気持ちでお客様と接しています。

清水や、清水を得て育つ酒米は先人たちが守ってきた美しい環境がなければ受け取れない恵みです。自家精米によって出る糠は南郷トマトや酒米の肥料などとして再利用していただいております、地元の自然循環に関われることに感謝しています。

伝統を継承しつつも常に進化を求め、これからも美味しいお酒を皆さまの元へお届けしたいと思います。



地域と造り手の気持ちにこだわった酒造り



玄米の自家精米



伝承の技  
「もち米四段仕込み」



新商品「花泉吟醸酒」  
（福島県内限定）



代表銘柄  
「瑞祥花泉」と「口万」

### 【会社概要】

◆代表社員：星 誠 ◆創業・設立：大正9年（1920年） ◆住所：南会津町界字中田646-1 ◆TEL：0241-73-2029  
◆従業員数：21人（男16人・女4人、うち季節雇用8人） ◆URL：http://www.hanaizumi.ne.jp