

南会津★ PRIDE

～町のがんばる企業紹介～



シリーズ 6

開当男山酒造



14代目 渡部謙一 酿造元

●私たちの会社は、こんな仕事をしています

ここ南会津地域は「雪国」です。雪が多いだけでなく、寒さも厳しく、最低気温がマイナス20度にもなります。酒造りの重要なポイントの温度管理が、恵まれた気候でなされる部分は大きく、さらに清らかな雪解け水によって醸されます。

寒仕込みの間、蔵元・蔵人とも一切手を抜かず、また代々伝えられた力と技を受け継ぎ、日々緊張感をもって酒造りに取り組んでいます。

●会社の生産品卸先・受賞歴

【卸 先】酒類販売業者各店、料理飲食店各店など

【受賞歴】全国新酒鑑評会、東北清酒鑑評会、福島県鑑評会などで、金賞を多数受賞

●会社のPRIDE（誇り）は！

私たちのPRIDEは、「お客様の選ぶ幅を拡大し、より好みのお酒を提供したい」を目指した商品づくりと、昼夜を通じた丁寧な酒造りであることです。

創業は1716（享保元）年。創始者の当家3代目渡部開当の「開当」がそのまま銘柄となっており、創業以来14代300年にわたり、寒冷地を生かした独自の酒造りに取り組んできました。

その努力と技術が、地元の人々に長い間ご愛飲いただきました。



【会社概要】

- ◆創業：1716（享保元）年
- ◆住所：南会津町中荒井字久宝居785
- ◆TEL：0241-62-0023
- ◆従業員数：10人（男7人・女3人）
- ◆URL：<https://otokoyama.jp>