

宇都宮の香りと
真心をこめて

株式会社 虎屋本店

第6刊

天明8年創業、時代に合わせて 喜ばれるお酒を造る

◎特別純米酒

1本(180ml) 345円(税込)
1本(720ml) 1360円(税込)

宇都宮市瑞穂野地区の
契約栽培・酒造好適米
「五百万石」を60%ま
で醸した特別純米酒で
す。ほのかにつややかな
香りとソフトな口当たりを
お楽しみください。



松井保夫社長(左)と天満屋徳杜氏(右)



醸造した酒を貯めるタンク

創業は天明8年と言いますから、西暦では1788年。227年の歴史を持つ「虎屋本店」ですが、伝統にあぐらをかくことなく、常に新しいチャレンジを続けています。その証しが、酒造年度全国新酒鑑評会での3年連続金賞受賞など数々の表彰でしょう。昨年12月には第49回栃木県清酒鑑評会の県産米純米酒部門で表彰を受けました。

「明治時代初期には、登録された酒造メーカーが、県内だけで千軒以上あったそうです」(松井社長)というから驚きです。酒造りは、非常にポピュラーな産業だったことが分かります。酒造りの主役は、杜氏。岩手県の南部杜氏、新潟県の越後杜氏が有名ですが、近年栃木県では「下野杜氏」という名前が、元の杜氏の育成に力を入れていす。虎屋本店の天満屋徳さんも、下野杜氏の一人です。杜氏になって6年目の天満屋さんは「お米は、同じ農家で同じ銘柄であっても、毎年少しずつ変わります。私も、毎年初心に戻って、酒造りに取り組んでいます」と話します。

天満屋さんの案内で、工場内を見せていただきました。酒米を炊いて、そこに麹を加えて発酵させていきます。この時の温度管理がポイントだそうです。できた酒を濾過し、酒粕と酒に分けて瓶詰めすれば、おいしいお酒のできあがり——と、大まかに言えばそういうことなのですが、もちろん杜氏を中心とした酒造りに携わる方々の、隅々まで心を配った仕事、おいしいお酒を生み出すのです。

雷都物語の特別純米酒は、瑞穂野の契約農家に「五百万石」という酒造りに適した米を生産してもらい、それを醸造したものです。ラベルはシックなモノクロで、宇都宮二荒山神社の鳥居や街なみなどをあしらっています。呑み口は、ほんのり甘くさわやかで、男性にも女性にも好まれる味わいです。これから造りたいお酒を訊ねると「最近では淡麗が流行ですが、もう少しインパクトが残るような酒も、世に出していきたい」と話すお二人。「日本酒はいろいろな料理に合います。相手を選ばない良さがあります。もっともっと、多くの人に、おいしい日本酒と出会うてほしいですね」(松井社長) 227年続く老舗の社長と、まだ若い下野杜氏。そのコンビネーションが、これからどんな日本酒を生み出してくれるのか楽しみです。



株式会社虎屋本店

所在地 宇都宮市本町4-12

☎ 028-622-8223

☎ 028-666-5566

http://www.toratora.co.jp