



山紫水明の地を
日本酒で感じる。

久保 秀博さん

北杜市小淵沢町で大正時代より店を構える老舗久保酒店の専務取締役。
地元生産者とのコラボレーションによるオリジナル商品の開発に積極的に取り組むなど
地域に根付く酒販店として山梨の魅力を全国に発信中。

(有)久保酒店
北杜市小淵沢町7661 / TEL.0551-36-2034 / 営業時間: 9:00~19:30 / 日曜定休



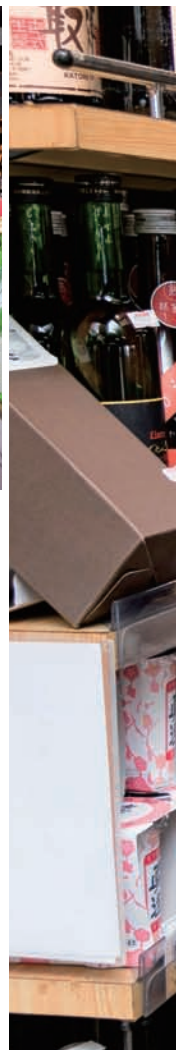
「山梨の日本酒は
今まさに輝き出したところです。」

現在、山梨では15の蔵元がそれぞれの地域で水の特徴を生かした魅力ある酒造りをしています。私の印象ですが、八ヶ岳の水からは辛口のお酒、南アルプスの水からは丸みがありバランスの良い味のお酒、そして富士北麓の水からは、二つの中間的なイメージの、辛みがあっても後味がすっきりしたお酒が出来ているように思います。山梨は、蔵元の数は少ないですが、それぞれの歴史は長く個性が確立されています。近年では伝統を受け継ぎながらも、新しいスタイルにチャレンジする動きが生まれ、まさに今、山梨の日本酒は輝き出したと感じています。

「まずは純米酒で

土地の味を楽しんでみてください。」

日本酒になくってはならないのが、米、米麴です。山梨では多くの蔵元が地元の水を使ったお酒を造っています。その土地の水と、その土地で収穫



された米はやはり相性が良く、日本酒の味が引き立ちます。ですからまず味わっていただきたいのは、米と米麴だけで造られた純米酒です。特別にお薦めなのが、口当たりが滑らかで香りの華やかな純米吟醸酒です。米のうまみも感じられ、日本酒になじみがない方でも親しみやすいと思います。純米吟醸酒には蔵元の個性がよく表れていますから、飲み比べをしてみるのも楽しいですよ。

「蔵元とお客さまをつなげる
役割をモットーに」

「ここ小淵沢町は山梨県の北西部、長野県境に位置します。私はここから山梨の良さを発信したいと思っています。」

北杜市は自然豊かで、農業が盛んだし、蔵元も4軒あります。こんな場所で現場に一番近い酒販店として、生産者の皆さんとのつながりを大切に、商品が生み出されるストーリーと魅力をしっかりとお客さまに伝えていきたいと思っています。そして、日本酒の文化や歴史を現代の食生活に落とし込んでいきたいです。