

## 出逢い

今から6年前弊社の蔵に一人のコンピューター関係の社長様がお見えになりました。まったく見ず知らずの彼が唐突に語ったのが「横浜の芋で焼酎を造ってください!!」  
「えっ・・・横浜で芋が採れるんですか?」  
「知らないんですか?横浜も農地があるんですよ」

「僕の実家は農家なんです。」

「どうしてもおやじ達が愛でて育てた芋で焼酎を醸したいのです。僕の夢です。」

「弊社は小さい蔵ですがそれでも1回仕込み3.5t、歩留りを考えると4tは必要ですよ。そんなに採れますか?」

「ええ大丈夫です。地区の農家さんたちから集めます」

「品種は紅東、小金金時、山川紫などです・・・」

「えっ!何れも青果用芋ではないですか?本当にそんな高い芋で焼酎を造るのですか?」

「はい!ぜひ造ってみたいのです。麴の神様といわれている河内源一郎さん直系の蔵元ですから是非ともお願いしたいのです。」

彼の思い いや農家さんたちの思いを熱く語った彼に絆されてとうとう仕込むことになりました。それが5年も続くことなるうとは・・・。

## 無濾過の焼酎誕生秘話

「無濾過の焼酎って蔵に向かないと飲めない焼酎でしょ?毎年、農家さん達から集める芋は一定でないので出来れば無濾過の焼酎にこだわりたいのです。」

「えっ・・・。」

わが蔵は芋をブレンドして醸したことはありません。なぜなら1銘柄の焼酎の味は基本一定に保たれているのが常識ですから・・・」

「毎年芋の品種が変わり焼酎の味が違う焼酎があってもいいのではないですか・・・?」

この常識破りに挑戦してみることに・・・彼の願いはとうとう実現して毎年違う味の焼酎が生まれました。

横浜芋で醸した

横浜でしか飲めない焼酎。

二〇一二年に第15期ヨコハマグッズに認定され今では一流料亭、ホテルでも愛されるようになりました。

この度お世話になっている皆様にも飲んでいただけるようご紹介させていただきます。

数に限りがありますのでお早めにご用命ください。

## 文化を紡ぐ

農家さんの芋を愛する思い、農家の事業継承大事にされて育った芋を永遠の焼酎に醸す私たち醸造家もこのロマンを

大事に紡いでいきたいと思っています。



紅東、  
山川紫、  
黄金金時です。

