

浦霞

Classic & Elegant SAKE

URAKASUMI SAKE BREWERY

Established in 1724

浦霞の魅力

「浦霞」の由来

しおがまの浦の松風霞むなり 八十島かけて春や立つらむ
源 実朝(1192年～1219年)『金槐集』より

浦霞の本社蔵が位置する塩釜は、太平洋に面する風光明媚な港町です。「浦霞」の酒銘は、この塩釜の浦に春の訪れを告げる穏やかな風情を詠んだ歌から命名しました。酒銘「浦霞」には、塩釜の浦に霞がかかったやさしく美しい景色が表現されており、ほのぼのとした春の風景が浮かんでくるような味わいを目指して醸されています。



浦霞の味わい ～品格のある酒造り～

弊社では、“品格のある酒”(Classic and Elegant)を目指しています。日本酒が持つほど良い米の旨み、味と香りの調和のとれた、まろやかで上品な味わいが特長です。飲み飽きのしない、ほのぼのとした酔い心地を食事とともに楽しみ下さい。

浦霞の酒造り

地域性の表現

浦霞の酒造りには、地域性の表現が欠かせません。日本でも屈指の米どころ宮城県で収穫される地元米の使用にこだわっています。また日本酒は食中酒であるとの考えのもと、地域の食文化に合った酒造りも重視しています。特に、牡蠣やマグロとの相性は抜群です。



高品質を目指す酒造り

昭和20年代から30年代にかけて浦霞の名を高らしめた南部杜氏の至宝平野佐五郎、またその甥で半世紀以上にわたり浦霞の酒造りを支えてきた現代の名工平野重一(2016年5月逝去)は、各種の鑑評会で数々の受賞歴を有し、酒造りの歴史にその名を刻みました。その酒造りは基本的に忠実な丁寧な酒造りであるとともに、良いものであれば進んで取り入れる懐の深さでもありました。平野佐五郎・重一の酒造りの技と精神は後進に受け継がれ、小野寺邦夫(総括杜氏)は2019年に卓越技能者(宮城の名工)として宮城県知事より表彰を受けました。2022年10月よりは赤間勲が本社蔵杜氏に、高橋敬治が矢本蔵杜氏となり、蔵人たちと力を合わせ最高品質の酒造りを目指すとともに浦霞の新たな歴史を築き始めています。

- 1965年頃弊社の吟醸醗より分離された酵母は、優れた吟醸香を生み出す酵母として、1986年に日本醸造協会により協会12号酵母として登録されました。
- 大吟醸の仕込みには酒米の王者と言われる山田錦を使用し、磨きぬかれた米を低温で長期間発酵させ、貯蔵・熟成に至るまで各工程に細心の注意を払いながら製造にあたっています。
- 浦霞本社蔵は、酒類総合研究所・日本酒造組合中央会共催による全国新酒鑑評会において金賞受賞回数38回を重ねており、全国でもトップクラスの記録を誇っています。
- 研究開発室では各種分析機器を揃え、杜氏、蔵人の五感による見極めのみならず、きめ細やかな成分分析にも基づいた製造工程の管理を行い、酒質の安定化とさらなる向上に努めています。



浦霞のふるさと みなとまち塩釜

千年を超す長い歴史の息づくまち

塩釜は、東京より北に約300kmの所に位置する太平洋に面した港町です。塩釜の浦は古くから景勝地としても知られ、いにしへの京都の貴族達の憧れの地であり、その美しい風情が多くの歌に詠まれています。近年国指定重要文化財にも指定された鹽竈神社は、千年以上の長い歴史を有しています。弊社は1724年に酒造株を譲り受け創業、江戸時代後半には鹽竈神社の御神酒酒屋となり、酒を醸し現在に至っています。



豊かな自然の恵み

宮城県は全国屈指の米どころとして、ササニシキやひとめぼれなどの美味しい銘柄米の産地です。また世界でも有数の漁場である三陸沖が間近に控えており、塩釜は豊富な海の幸、特に生鮮マグロでは全国屈指の水揚げ港としても知られています。松島湾の牡蠣はその美味しさで全国的にも有名です。塩釜市内には数多くの寿司屋が点在し、新鮮な海の幸に多くの方々舌鼓を打っています。豊かな食文化のまち塩釜には、毎年鹽竈神社の参拝客や近接する日本三景松島を訪れる大勢の観光客が立ち寄り、賑わいを見せています。浦霞は、このように歴史的にも食文化的にも恵まれた塩釜の地で地域社会と深く関わり合いながら発展し、その味わいが育まれ、磨かれてきました。



株式会社 佐浦

本社：宮城県塩釜市本町2-19
電話：022-362-4165

Web <https://www.urakasumi.com/>
Mail info@urakasumi.com
facebook <https://www.facebook.com/urakasumi/>