

月桂冠グループ会社の松山酒造(京都伏見)
京都にこだわった酒造りで新生
京の「米・水・麹菌・酵母」用い、クラフトマンシップを発揮



月桂冠株式会社のグループ会社である松山酒造株式会社（京都市伏見区東堺町、社長・秦洋二＝はた・ようじ、月桂冠・専務取締役・製造本部長）が、2023年の酒造りから製造スタイルを一新し、京都にこだわった酒蔵として、新たなスタートを切ることになりました。

松山酒造は、1958（昭和33）年に月桂冠のグループ会社となり、京都市伏見区下板橋での借蔵による生産を経て、1967（昭和42）年から同区東堺町の現在地で酒造りを行ってきました。これまでは、年間約5,000石（900キロリットル）の日本酒を製造してきましたが、令和3酒造年度（2021年7月からの1年間）からは生産を休止していました。

そうした中、松山酒造では今後の会社のあり方を模索した結果、明治期建造の歴史ある酒蔵で酒造りを復活させる道を選択しました。酒造りは、2023年1月から仕込みをスタートし、同年3月から新たな商品の販売を開始する予定です。

京都産の酒米「祝」や「京の輝き」など「京都の米」を原料に、綺麗で酒造りに適した「京都伏見の水」、「京都の種もやし（麴菌）」、地方独立行政法人京都市産業技術研究所が開発した「京都酵母」の活用による酒造りで、京都にこだわり特徴を追求していきます。酒質は「純米酒」「純米吟醸酒」に特化し、酒米や酵母の種類を変えて製造、容量・容器は1.8リットルびんと720ミリリットルびんに絞った、シンプルでベーシックな商品構成により展開します。食中酒としてどんな料理とも合う日本酒をめざし、飲食店や情報発信力のある酒販店などでお取り扱いいただくべく営業活動に取り組みます。

酒造りは、月桂冠で高級酒造りを担ってきたベテランの酒造技能者であり、松山酒造の製造部長となった高垣幸男（たかがき・ゆきお）が担当し、クラフトマンシップを発揮して高品質の商品づくりを目指します。高垣幸男は、全国新酒鑑評会（独立行政法人酒類総合研究所と日本酒造組合中央会が共催）で、入賞酒の中でも特に優秀と認められたものに授与される「金賞」を8回受賞、2019年には京都市伝統産業「未来の名匠」にも認定されるなど、その酒造技能が顕彰されています。



▲松山酒造株式会社で酒造りを担う高垣幸男（たかがき・ゆきお）

今夏から酒蔵の改装や既存設備の改廃を行い、高品質の酒を小スケールで製造できる醸造機械の新たな装備などを進めています。初年度はテスト醸造により試しながらの製造に着手し、3年後には年間350石（63キロリットル）を、5年後には600石（108キロリットル）の出荷・販売を目標としています。今後、月桂冠からの出向者も受け入れ、若手社員が技能を磨くための育成の場としても活用していく予定です。



▲酒蔵の改装や既存設備の改廃が進行(2022年9月5日撮影)

松山酒造の所在地には、もともと江戸期の薩摩島津伏見屋敷がありました。天璋院篤姫の京滞在時の宿泊地であり、寺田屋で襲撃された坂本龍馬は川舟でこの地へ逃れて傷を癒し、また、龍馬と妻のお龍が薩摩に向け旅に出た、日本最初の新婚旅行の出発地でもあります。慶応4(1868)年の鳥羽伏見の戦いで武家屋敷は焼失しましたが、明治45(1912)年、月桂冠がその跡地に酒蔵を構えました。この歴史的な由緒にあふれる地で、松山酒造は新たな酒造りを芽吹かせようとしています。



▲江戸時代の薩摩島津伏見屋敷跡の石碑

■会社概要

松山酒造株式会社

設立：1923(大正 12)年 1 月、1958 (昭和 33) 年、月桂冠が酒造権を取得し関係会社に

所在地：京都市伏見区東堀町 472 番地

資本金：2,340 万円

従業員数：1 名 ※2022 年 9 月 1 日現在

代表者：代表取締役 秦 洋二

主な事業内容：日本酒製造

売上高：8,950 万円 (2021 年度)

ウェブサイト：<https://www.matsuyamasake-kyoto.com/>

月桂冠株式会社

創業：1637 年 (寛永 14 年)、設立：1927 (昭和 2) 年 5 月

所在地：京都市伏見区南浜町 247 番地

資本金：4 億 9,680 万円

従業員数：365 名 ※2022 年 4 月 1 日現在

代表者：代表取締役社長 大倉 治彦

主力事業：日本酒、リキュール等の製造販売

売上高：172 億円 (2021 年度)

ウェブサイト：<https://www.gekkeikan.co.jp/>