

日本酒に新しい光を 時代に合わせた酒造り

「日本酒＝秋田を目指します！」



「若い人たちに
しっかり飲んで
もらいたいお酒」
と齋藤さん

株式会社飛良泉本舗

〒018-0402 秋田県にかほ市平沢中町59 TEL.0184-35-2031 FAX.0184-35-2030
<https://www.hiraizumi.co.jp/>

屈指の老舗で新しく生まれた
「飛囀(ひてん)シリーズ」



名刺代わりの1本を



1487年の創業は、東北で最も古く、全国でも3番目に古いという由緒ある歴史を持つ株式会社飛良泉本舗。今ここで、伝統的な酒造りを守りつつ、次世代を強く意識した商品として注目を集めているのが、27代目となる齋藤雅昭専務が手掛けた「飛囀(ひてん)シリーズ」だ。その原点は、3年前の2017年、帰郷したその足で、酒造りを学ぶべく所属した秋田県総合食品研究センターで学んだことが活かされている。

「秋田は全国的に見ても日本酒のレベルが高く、優秀な先輩も多い土地です。そんな中でどんな風に自分の色を出していこうかと考えたとき、「これはあの人が作っている」と顔が思い浮かぶような名刺代わりの1本を作りたいと思いました」。

一人前の蔵元として、鳥のように「飛び立ち」「囀りたい」という思いから命名されたこの飛囀シリーズは、新しい飛良泉をアピールするために、酒販店限定での販売をスタートさせ、商品のターゲットである日本酒ファンにすぐに受け入れられた。

お客様の一番幸せな時間を想像する

齋藤専務が造る日本酒の興味深い点は「わかりやすいイメージ」があることだ。2019年には、活性化センターのあきた農商工応援ファンド事業を活用し、新たな飛囀シリーズ「金(こんじき)&銀(しろがね)」を開発。これは2018年に全国を熱狂させた甲子園決勝「大阪桐蔭vs金足農業」をモチーフにしている。

「日本酒は専門的な話をしても伝わりづらい。光の当て方ひとつで印象もぐっと変わるし、お酒のキャラづくりは大切にしています。金&銀は、「エリート酵母」と「地元で育った酵母」という設定が高校野球のイメージに重なり、お客様にも伝わりやすいのではないかと思います」。

今後も若い世代を中心に日本酒を根づかせたいと齋藤専務は語る。

「お客様の一番幸せな時間を想像した酒造りを行いたい。そして、日本酒で秋田がもっと盛り上がれるようにしていきたいですね」。



活用事例

あきた農商工応援ファンド[助成金]

農林漁業者と中小企業者等が連携して取り組む県産農林水産物を活用した新商品や新サービスの開発、およびその販路開拓などの取り組みを支援します。

お問い合わせ 設備・研究推進課 TEL.018-860-5702