

秋田県湯沢の地で

「人、土地、未来から、

愛されつつける酒」

をめざして。

秋田県湯沢市に根ざし、

この地の風土を活かした酒を100年に渡り

醸してきた美酒燗酒。

日本酒を取り巻く環境が変化の中で、

燗酒は新たなめざす道へ

「人、土地、未来から、愛されつつける酒」と定めました。

もっと心を豊かにし、もっと地域を潤し、

もっと未来につながる酒造りへ、

燗酒は次の100年に向けて、

新たな一歩を踏み出します。

すべては、湯沢の
豊かな水と良質な米から。



湯沢市

秋田県湯沢市。美酒燗酒の100年に渡る酒造りの物語は、すべてこの地で紡がれてきました。雄物川の豊かな水利が育んだ良質な米と、寒冷な気候が生み出す、まろやかで奥深い秋田の美酒を全国へ。県内の酒造家や政財界の出資家の願いと期待を受けて生まれた「美酒燗酒」は、多くの皆さまにご愛戴いただき、秋田を代表する銘柄へと成長しました。



「酒米の里」復活へ。
自社田栽培という
新たな試み。

湯沢は、かつて「東北の灘」とも呼ばれるほど、酒造りが盛んな土地でした。その繁栄を支えていたのが、湯沢の肥沃な土壌と清らかな水が育む酒米。しかし、近年は農業の高齢化や後継者不足などで、原料米の確保が困難に。そこで燗酒が新たに試みたのが、自社田での酒米栽培です。酒蔵自らが田を開き、米を作ることで地域農業を活性化し、「酒米の里」湯沢の復活をめざしています。

燗酒初の新
自社田栽培純米酒「萌稲」

酒蔵自らが、育苗、田植え、稲刈り、初穂りまでを行い丹精を込めて育てた米で仕込んだ酒が「萌稲」です。使用した「百田」と「一穂積」は、秋田県産酒造好適米の期待の星。米への愛情と美味しさが詰まった一杯をお楽しみください。

燗酒 自社田栽培「百田」純米酒 (720ml / 300ml)
新鮮な空気と土の力のある味わい、喉のからみ香。
燗酒 自社田栽培「一穂積」純米酒 (720ml / 300ml)
涼感で飲みやすく、喉を潤しほろ酔いのある味わい。



酒蔵



酒造

「品質第一」を貫く
山内社氏が醸す美酒。
燗酒の酒は、昔ながらの手造り製法で大吟醸などを生産する「雄鷹蔵」と、オートメーション化により安定供給を実現する「御旗蔵」で醸されます。伝統と先進、どちらの手法においても一貫してきたのが「品質第一」の理念。全国五大社氏の一つ「秋田山内社氏」の流れを汲む社氏と蔵人が、日々酒造りに向き合い、技を磨きながら守り抜いてきた「品質」こそが、燗酒の土台となっているのです。