

1.仕込み準備のための洗米作業 2.種こうじがうまく絡むよう蒸米をほぐす。米の表面から中身にまでこうじがうまく繁殖するよう丁寧に扱うが、米の温度も大事なのでスピーディーに 3.「寒北斗 特別純米」を練り込んだ寒北斗ゼリー。甘さ控えめでサラリとした口当たりで、凍らせてシャーベット状にしても楽しめる 4.毎年仕込み本数No.1の「寒北斗 特別純米」を紹介する杉田社長



寒北斗酒造 株式会社

〒嘉麻市大隈町1036-1
☎0948-57-0009



**変化を恐れず
より良い味を目指して**

寒北斗酒造は1729(享保14)年創業。嘉穂アルプスと呼ばれる山々から湧く清らかな水と、地元で収穫される山田錦を使い、約300年前から愛され続ける酒造りを行っています。

寒北斗酒造が目指したのは、「最高の食中酒」。甘みとうまみを感じた後に、キレのある辛みが余韻として残るのが特長。日々試行錯誤を重ね、常に進化し続けています。

「伝統的な技術を次世代につなげていくことが重要。若手の意見を取り入れ、若手を育成することに力を入れている」と社長の杉田祐二さん。「世界に誇れる福岡の酒を」を合言葉に、味わたった人が輝く笑顔となるような味を求めて歩み続けています。

第12回 福岡県酒類鑑評会受賞! 商品紹介

純米吟醸酒・純米酒の部
(精米歩合51~59%)

金賞

寒北斗 特別純米

蔵を代表する定番の酒。優しい香りとうま口のおいしさ。

アルコール分:16度
精米歩合:55%

純米大吟醸酒の部

金賞

純米大吟醸 吟遊

気品ある香り。ふくよかな味わいとキレが特長。

アルコール分:16度
精米歩合:35%

吟醸酒・本醸造酒の部

福岡県知事賞

寒北斗 本醸造

蔵を代表する定番の酒。優しくきれいで凛とした清涼感ある味わい。

アルコール分:15度
精米歩合:55%

純米吟醸酒・純米酒の部
(精米歩合60%以上)

福岡県知事賞

玉の井 純米

米のうまみを感じる銘酒。冷やでも燗(かん)酒でも食中にピッタリ。

アルコール分:14度
精米歩合:60%

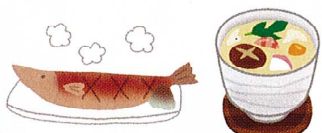
吟醸酒

刺身、カルパッチョ、サラダなど、新鮮なまま味わう料理にぴったり。吟醸酒の香りと風味がより生かされます。



本醸造酒

焼き魚や茶わん蒸し、だしが効いたわんものなど、ゆっくりと素材のうまみを楽しみたいときにおすすめ。



純米酒

うまみが豊富であるため、シチューや肉料理、中華料理などしっかりと味付けの料理と相性抜群です。



「お酒」と「料理」の
ペアリング



まずはこうじを大切に
筑豊の地から
うまみのある辛口を

洗米・浸漬(しんせき)※した酒米を、蒸し機で一気に蒸しあげる
※原料を水に漬けて、必要な水分を吸収させること

蒸した米の温度が整ったら種こうじ※を丁寧に満遍なく振りかける
※こうじを作るときに使うこうじ菌



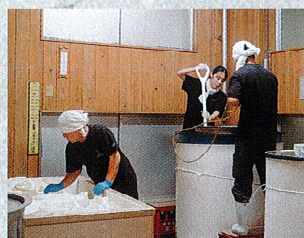
日本酒の造り方

1 原料処理
(洗米・蒸し)



2 こうじ造り

3 酒母造り
(しゅぼ)



4 もろみ造り



5 搾り

6 火入れ

7 貯蔵

8 瓶詰め・ラベル貼り