

2) 寿酒造 (国乃長) (富田町3丁目)

寿酒造は、江戸時代末期の 1822

年(文政5年)創醸です。500年以上の伝統を誇る摂津富田郷の酒造りが灘の台頭により減少していくなか、菜種油を搾っていた先祖がこの地の酒造りの伝統を絶やさぬように清酒製造を始めたのが現在の国之長です。以来、現在に至るまで、伝統を守り、戦時中にも途切れることなく清酒製造を続けておられます。地元大阪で愛され、生かされてきた地元密着型の地酒蔵です。このスタンスは今後も変わることなく続けて欲しいです。



他方、消費者も趣向の幅も広くなりこれに対応して色々製造されています。

国之長が、地ビール(クラフトビール)製造を始められたのは、最低製造量期生緩和により小規模醸造が可能になった直後の 1995年(昭和30年)です。

大阪では最初、全国でも9番目に地ビール一期生との事です。清酒造りと同じ蔵内井戸から取水した天然水と厳選した麦芽・ホップを使用して丁寧に仕込み、ビールそのままの味わいを楽しめる酵母入りの無ろ過生ビールです。

一方、酒造りで出来る酒粕を有効活用するために、2005年(平成17年)から始められた焼酎造りは、原料の一部に大吟醸酒の酒粕を使用し、吟醸香の感じられる、きれいな味わいの焼酎に仕上げられています。

また種類を増やすのみならず、地酒蔵だからこそ挑戦できるユニークな商品造りを志しておられ、ビールの発酵中に純米酒を加えて仕込むことで、芳醇な味わいを醸し出した貴醸ALE(酒税法上は発泡酒になります)のように、他社にはない独自商品の開発に力を入れておられます。

富田の地酒蔵である基本を守りながら、他にない独自性を持った地域密着型総合酒類メーカーを目指しておられます。

