

あらゆるビジネスシーンで活躍の会員の皆様をご紹介します。

ビジネス×インタビュー

日本泉酒造株式会社

代表取締役 武山廣伸さん



「ここは水がいいんですよ」

いい酒を造るには、良質の米と水が必要で
す。米は全国どこからでも手に入れることが
できますが、水はそういうわけにはいきませ
ん。ここ「加納清水町」は、地名が表すとおり
昔から綺麗な水が流れており、清水川には地
下湧水がありました。そんな良質の水を求め
て、茶屋新田からこの地に移転したのは明治
初期のことでした。

近年では、焼酎人気による日本酒離れや低
価格化でこの業界も厳しくなっています。
我社の規模では、大手との価格競争にはとて
もかたまりません。生き残るためにはどうした
らよいか、それはもう必死に考えました。
そこで、昔ながらの製法にこだわり、高品質
な酒を一年中提供することで対抗しようと考
えた結果、辿り着いたのが地下に酒蔵を構え
る現在の形でした。地下の酒蔵は全国的にも
珍しく、当社で二軒目です。地下は温度が安

保存が可能となります。しかし、そうするこ
とでしぼりたてならではのフレッシュでフル
ーティーな風味が損なわれてしまいます。当
社で販売している「ふなくちとり」は、炭素
濾過や火入れを行わないので、その爽やかな
風味が残っています。酵母が生きた本当の生
酒が味わえます。

酒は芸術品です。

定しているため、一年中酒を造ることができ
ます。通常、日本酒は冬に一年分の酒を造り
ますが、当社では真夏を除き春秋冬と酒造り
をしています。ですから一年を通して、しぼ
りたての生酒を提供できるのです。

昔ながらの木槽しぼり

現在では、酒をしぼる機械も効率的に、一
度に大量にしぼることができるものがありま
す。しかし、それらの機械ではどうしても雑
味が出てしまいます。当社では昔ながらの木
槽で三日間掛けてじっくりとしぼります。じ
わじわと圧力をかけるため、雑味のないまろ
やかな酒に仕上がります。また、最後までし
ぼり切らないので酒粕の中にもたつぷりと酒
が残ります。贅沢な酒粕ですよ。

通常の酒は、しぼった後に炭素濾過し、二
度の加熱殺菌をします。火を入れることによ
って酵母の働きがストップするので、長期の



趣味：釣り（磯釣り）
イシダイを狙い、熊野灘、越前、伊豆へよく出かけました。イシダイのエサは
鮑や伊勢海老です。釣れない時はエサを持ち帰りました。



長男の孝広さん（右）は製造、
次男の昌平さん（左）は営業
を担当。家族で助け合っ
てがんばっています。

「おいしい」がうれしい

「酒は芸術品」という信念のもと、手間を惜
しまず酒造りに取り組んでいます。それだけ
に品質を評価されたときは格別です。品評会
でも数々の賞をいただきました。でも、やっ
ぱりお客様の「おいしい」の一言がいちばん
うれしいです。テレビ番組などマスコミで紹
介されると、遠方からもたくさんのお客様が
お越しになります。そのお客様から口コミで
広がり、全国に「日本泉」のファンが増えて
いくのが私の夢ですね。

今月の会社データ 日本泉酒造株式会社

住所 岐阜市加納清水町3-8-2
電話番号 058-271-3218
創業種業 清酒製造業
創業種業 江戸時代末期