

## 小さな蔵元の挑戦

七転び八起きの精神

今から176年前（天保6年江戸後期）に岐阜市の最北となる田園地帯門屋地区で、白木恒助商店が酒蔵として産声をあげました。創業時から一貫「味にこだわった日本酒」を作り続け、現在7代目の私がコツコツと旨い酒造りに励んでいます。明治24年（1891年）に発生した濃尾大震災で、長年にわたり作りあげてきた酒蔵が倒壊し、大打撃を受けました。復興の際、再起を願う意味で「七転び八起き」の達磨さんから命名した「達磨正宗」という清酒を作り始め



合資会社 白木恒助商店  
代表社員 白木寿氏

ました。今では当店を代表する銘柄になっています。

### 古酒との出会い

近年、若者を中心にオシャレ感覚で嗜まれるワインや、手軽に飲める焼酎などがブームとなるなど、日本酒離れの傾向にあり多くの日本酒メーカーは苦しい経営を余儀なくされています。当店では昭和40年代の半ばごろ6代目の父（善次）が清酒「達磨正宗」を熟成させた古酒の製造に取り組み始めました。きっかけは、手間ひまを掛けてでも旨いお酒を造りたかったからです。



▲古酒を世界に広げたい白木氏。店内には昭和46年以降のビンテージ古酒が並ぶ

と比べるときめが細かく、まるでやかで舌触りが良いのが特徴です。また、ワインやウイスキーと同様に熟成によって味の深みが増す古酒は海外からの評価も高く、近年ではアメリカやイタリアへの出荷も行っています。

製造を始めてから40年余りの歳月が流れ、現在では113種類に及ぶ古酒を貯蔵しています。また昭和46年から造り始めた商品ラインアップは、決して他の酒蔵には引けを取らないと自信を持っています。

私どもといたしましては、多くの方にこうした古酒の魅力に少しでも触れていただきたいとの思いから、古酒を利用した新商品開発にも力を入れており、10年熟成の古酒をベースとした「アイスクリームにかける古酒」は岐阜ブランド「飛騨・美濃すぐれもの」に認定していただくまでになりました。この他にも古酒を使った梅酒を造るなど、さらに古酒をベースとした新商品の開発を進めております。

今後も更に、今までに無かった美味しいお酒を造りだし、地元をはじめ世界中で親しんでいただけるよう、家族で力を合わせ頑張っていきます。

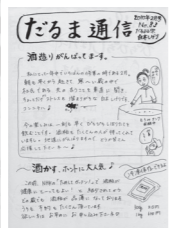
なお、当時は詳しい古酒造りに関する資料もなく、手探りの中で試行錯誤を重ねながら35年以上の時を費やし、清酒「達磨正宗」を吟味しながら造って熟成させていました。現在では味・品質とともに納得するものができ、当店の看板商品となっています。

### 創作古酒に力を入れる

3年以上の長期熟成を要する古酒はブランドのような美しい琥珀色となり、従来の日本酒



▲古酒とともに育ってきた女将さんの手作りちらしは古酒への愛情が感じられる



▲古酒のほろ苦さとアイスの甘みが溶け合う  
(アイスクリームにかける古酒)

### Company Data

合資会社白木恒助商店

本社 ●岐阜市門屋門61  
電話 ●058-229-1008  
事業内容 ●日本酒製造  
創業 ●天保6年(1835年)  
HP ●http://www.daruma-masamune.co.jp/