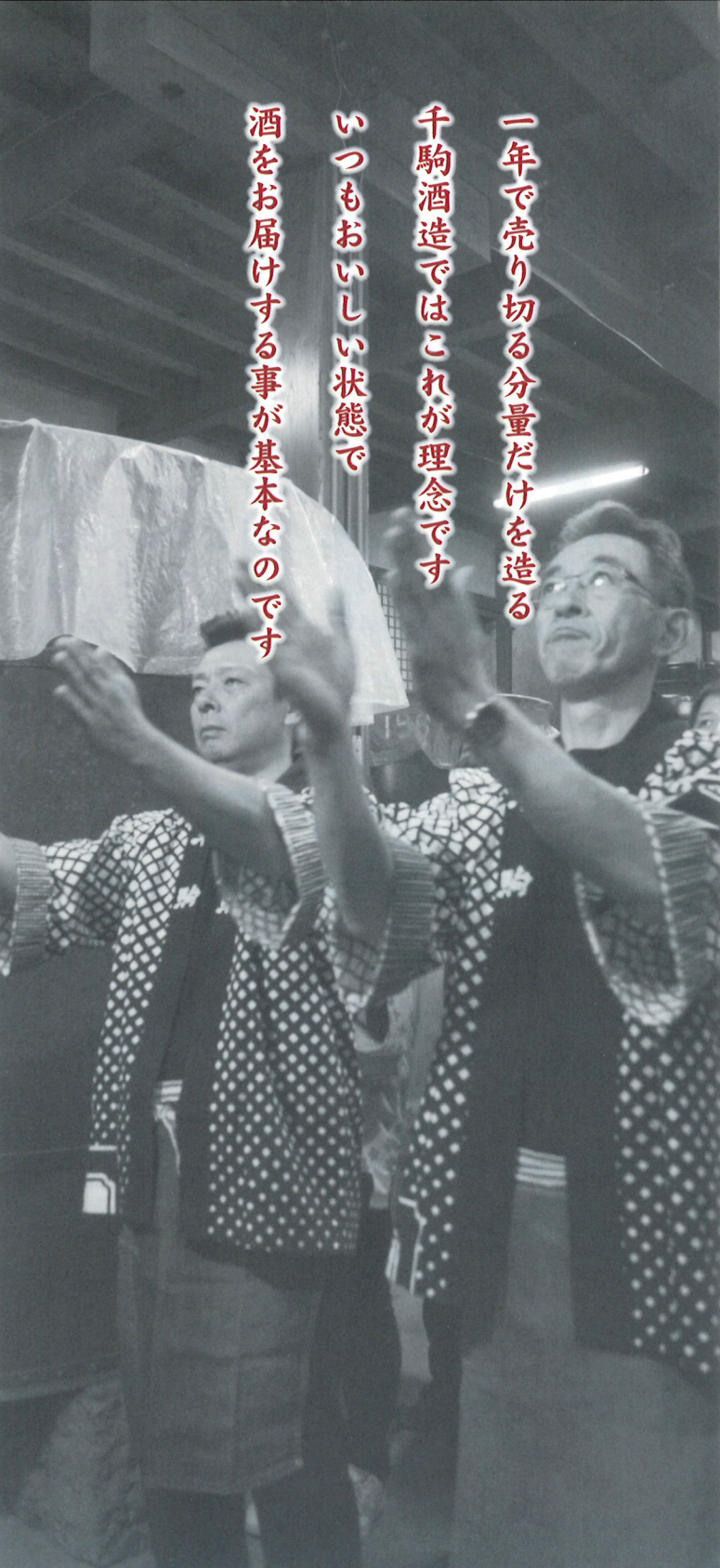




一年で売り切る分量だけを造る
千駒酒造ではこれが理念です
いつもおいしい状態で
酒をお届けする事が基本なのです



◆ 交通アクセス

- 東北新幹線 新白河駅より車で……………約15分
- 東北本線 白河駅より車で……………約 5分
- 東北自動車道 白河ICより車で……………約20分
- 東北自動車道 白河中央スマートICより車で……………約10分

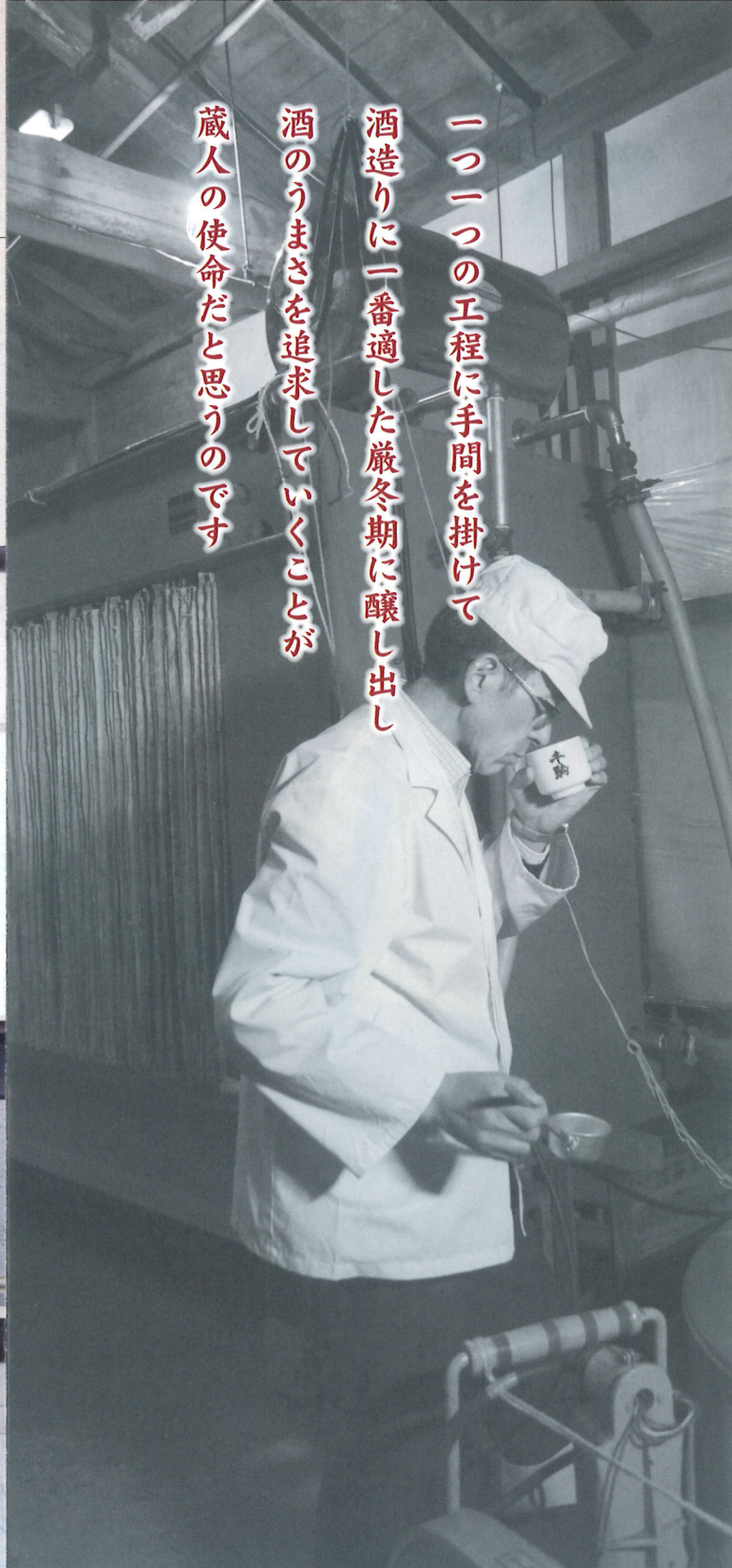
千駒酒造株式会社

〒961-0903 白河市年貢町 15 番地 1
電 話: 0248-23-3057 (代)
FAX: 0248-22-0259
E-mail: senkoma@fancy.ocn.ne.jp
<http://www.senkoma-shuzou.co.jp/>
フリーダイヤル 0120-35-3057



会社案内

一つ一つの工程に手間を掛けて
酒造りに一番適した厳冬期に醸し出し
酒のうまさを追求していくことが
蔵人の使命だと思っております



千駒

池島酒造店として1924年(大正12年)創業し、現在の千駒酒造㈱の礎を築く。酒蔵の位置する白河地方は、昔から馬市が盛んなところで、各地から馬喰が集まり威勢のよい掛け声とともに馬市が開催され、町中は人と馬であふれその景観はすばらしいものでした。清酒『千駒』は若駒の蹄の音とたくましい姿を醸造した酒に託し、人々の健康を祈ったものといわれています。

■社名 千駒酒造株式会社
■所在地 〒961-0903
福島県白河市年貢町15番地1号
TEL0248-23-3057 (代) FAX0248-22-0259
■創業 1924年(大正12年)池嶋酒造店
■社名変更 1976年(昭和51年)千駒酒造株式会社
■資本金 49,800千円
■代表取締役 櫻井 慶



那須甲子連峰が蓄えた豊富な伏流水で、千駒の酒造りに適した中硬水を得ることができます。

蔵には大きな井戸があり、そこから汲み上げた水を、洗米、吸水、仕込みなど、すべての工程で使用しています。



鹿嶋神社



小峰城



白河関跡

■経歴
昭和51年10月01日 設立
昭和51年12月10日 清酒製造免許取得
平成06年05月 国税庁主催全国新酒鑑評会金賞受賞
平成10年04月 仙台国税局主催新酒鑑評会吟醸酒の部優秀賞
平成12年04月 仙台国税局新酒鑑評会吟醸酒の部優秀賞
平成14年11月 仙台国税局東北清酒鑑評会吟醸酒の部優秀賞
平成14年03月 福島県春季鑑評会吟醸酒の部金賞
平成14年09月 福島県秋季鑑評会吟醸酒の部金賞
平成14年09月 乙類焼酎製造免許取得
平成15年03月 福島県春季鑑評会吟醸酒の部金賞
平成15年05月 酒類総合研究所全国新酒鑑評会金賞
平成15年11月 仙台国税局東北清酒鑑評会吟醸酒の部金賞
平成16年03月 純米酒の部金賞
平成16年09月 福島県春季鑑評会吟醸酒の部金賞
平成17年03月 純米酒の部金賞
平成17年11月 仙台国税局東北清酒鑑評会吟醸酒の部優秀賞
平成18年03月 純米酒の部優秀賞
平成18年03月 福島県春季鑑評会吟醸酒の部金賞
平成18年11月 純米酒の部金賞
平成19年03月 仙台国税局東北清酒鑑評会純米酒の部優秀賞
平成19年05月 福島県春季鑑評会純米酒の部金賞
平成19年05月 酒類総合研究所95回全国新酒鑑評会金賞
平成19年11月 仙台国税局東北清酒鑑評会純米酒の部優秀賞
平成21年 観光庁魅力ある日本のお土産コンテスト銅賞
平成21年03月 福島県春季鑑評会純米酒の部金賞
平成22年03月 福島県春季鑑評会純米酒の部金賞
平成22年05月 白河農産物ブランド認証特別純米焼酎・いちぶん
平成23年05月 全国観光土産品取引協会ダルマ酒
平成24年04月 白河農産物ブランド認証純米吟醸(白河産五百万石)

千駒の酒造り～日本酒ができるまで～

日本酒を造るのに水と同様、米が大変重要な原料となります。使われる米は酒造好適米です。

熟練の蔵人が、地元や各地より米を厳選し、それぞれの米の特徴を見極め、米の良さを引き出しながら、「旨い」と言われる酒を目指し、各工程に心を込め丁寧に仕込んでおります。



①洗米



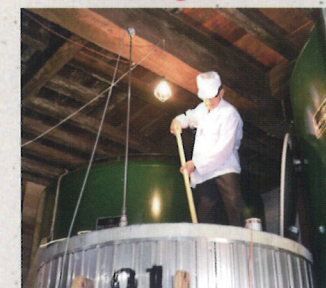
②蒸米



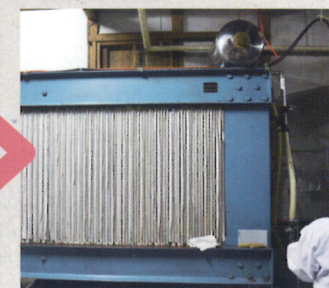
④仕込み



③製麹



⑤かいいれ



⑥しばり

米



歴史に磨かれ、
人々に磨かれ、
時代選ばれた酒

酒

