

# 澤田酒造(株)

No.  
32

## 我が社の特徴

和釜、木甑、麴蓋などの伝統の道具と製法で清酒を醸す日本でも数少ない蔵です。

米の味をしっかりと生かした、うまみのあるお酒を造るためには、伝統の製法が一番と確信しています。

また、米は地元酒造好適米を契約栽培し、仕込水には地元伏流水を使うなど地元にもこだわっています。



## あいち知多半島メッセ出展商品

所在地

常滑市古場町4-10

## 特別純米酒白老

TEL

0569-35-4003

知多の酒米「若水」で造る、知多半島の食にぴったりの酒。

QRコード

Twitter

Instagram

HP



## 蔵人だけしか飲めぬ酒

加熱処理しない澄んだ生酒としては、全国に先駆けて発売した（昭和44年）生酒の元祖。

しっかりしたうまみとフレッシュさを両立したロングセラー商品

URL

<https://hakurou.com/>

## 知多 純米吟醸仕込みの梅酒白老梅

地元知多市佐布里の梅を用いて純米吟醸古酒に漬けた梅酒の逸品。

えぐみの原因の花梗を一つずつ手で取り、元禄時代の藁灰でうまみを出す手法を再現した梅酒です。



## 純米吟醸熟成酒 豊醸（ほうじょう）

明治時代に当社の蔵うちに豊醸組（今の半田酒造協同組合）醸造試験場が設けられ、そこで開発されたお酒。当時としては画期的な製法で、現在のお酒造り（速醸酀）の礎となっています。その酒造りの心を復活した純米吟醸の熟成酒。第11回全国燗酒コンテストプレミアム燗酒部門 最高金賞受賞（2019）

