

招徳酒造

招徳酒造は、1645年から日本酒を醸造しており、醸造アルコールを加えずに醸造される純米酒に特化した酒造りを行っている。1900年代初頭、豊富な湧き水に魅かれ、伏見に事業を移すことを決めるまで、同社は元々、京都の中央部の洛中地域に拠点を置いていた。

招徳酒造は、伝統的な醸造技術と醸造アルコールを一切使用せずに作られる高品質で小ロットの純米酒に焦点を当てたブティックのような蔵元である。招徳の名前は、「幸福には善行が伴う」という意味の禅仏教の言葉に由来する。杜氏は、自分たちの製品をおいしい食事と一緒に楽しめる日本酒、食中酒と説明する。

歴史的に、同社は福井県と兵庫県の名杜氏と密接な関係を結んできた。今日、彼らが醸造に使用している米の多くが、京都府の綾部地方の小さな農家のグループのものである。これらの農家との緊密な関係により、同社は水田から瓶詰まで一貫した品質管理を実践できる。招徳酒造の一部の日本酒は、自然の乳酸発酵を使用してもろみを作る伝統のきもとづくりに力を注いでいる。このプロセスは約1か月かかり、アミノ酸が豊富な風味豊かな日本酒になる。

2000年初頭、招徳酒造の14代目当主の木村紫晃は、伏見地区初の女性杜氏、大塚真帆を採用することで、さらなる日本酒製造の発展へと貢献した。