

'미즈오'의 계약 재배미

■ '긴몬니시키'

'긴 몬 니 시 키'는 지역인 나가노현 기시마다이라 마을을 발상지로 하여 현재도 변하지 않고 그곳에서 재배되고 있는 희소 품종인 술을 만드는 쌀입니다. '야마다니시키'를 아버지로, '다카네니시키'를 어머니로 하는 교배 품종으로, 유기농 비료·저농약에 의한 재배를 실현하여, 나가노현 내에서는 가장 높은 가격으로 거래되고 있는 고품질의 주요 호적미입니다.

'긴몬니시키'로 양조한 술은 깊고 넓게 퍼지는 독특한 맛과 향기를 가지고, 숙성시키면 더욱 다양한 맛을 자아냅니다.



■ '히토고코치'

'히토고코치'도 나가노현을 발상지로 하는 매우 우량한 주요 호적미입니다. 특히 '미즈오'에서 사용하고 있는 '히토고코치'의 대부분이 기시마다이라 마을과 함께 쌀 재배지인 지역 이야마시에서 독자적으로 계약 재배를 하고 있으며, 다른 지역에서 재배된 것보다 굵고 품질이 좋은 쌀을 재배하고 있습니다. 농가 분들과 협의를 거쳐 재배 조건을 검토하면서 매년 새로운 주요 특성이 높은 쌀로 개량을 거듭하고 있습니다. '히토고코치'로 양조한 술은 스트레이트로 굵은 향기와 넓게 퍼지는 맛이 있습니다.



양조장 오시는 길

- 도요타 이야마 IC에서
자동차로 15분
- JR 이야마역에서
도보 15분



明治初年創業
株式会社 田中屋酒造店
주식회사 다나카야 주조점
창업 1873

(우)389-2253 나가노현 이야마시 오야마 이야마 2227
TEL+81-269-62-2057 FAX+81-269-62-1203
HP <http://www.mizuo.co.jp>
e-mail info@mizuo.co.jp



제83회 간토신에쓰* 국세국 주류 감평회 최우수상 수상

오쿠시나노에 좋은 술이 있다.

노자와 온천마을 '미즈오야마 산' 기슭에서 솟아나는 천연수. 이것이 지역술 '미즈오'를 만드는 물이 됩니다. '미즈오'라고 하는 이름에는 물의 기원이라는 의미가 있다고 합니다. 그 이름대로 일 년 내내 풍부하게 솟아나는 물은 단맛과 투명감이 느껴지는 그야말로 명수입니다. '미즈오'는 이 물만이 가지는 특징을 살려서 향기·맛 모두 양질이며 게다가 뒤끝이 깨끗한 맛을 실현하고 있습니다.

*나가노·니가타·군마·사이타마·도치기·이바라키



■ 양조장의 방침 기본에 충실하게 직접 만드는 것을 고집한다

좋은 물과 좋은 쌀을 사용하고, 그리고 기본에 충실하게 좋은 술을 만든다. 이렇게 만들어 당연히 좋은 술을 고객님께서도 당연히 즐기시길 바라는 마음입니다. 작은 양조장이기 때문에 가능한 일을 소중히 여기며 원료처리는 전량 한정 급수, 누룩은 전량 상자 누룩에 의해 직접 만들고, 양조의 단위는 균일한 온도관리가 가능한 1500kg까지로 하고 있습니다.



<양조장 2층>

■ 양조장의 환경 오쿠시나노의 자연의 혜택에 둘러싸여



<눈에 뒤덮힌 양조장>

나가노현의 북쪽 끝, 오쿠시나노 이야마의 구 마을 안에 본 양조장이 있습니다. 겨울에는 적설량이 2m가 넘는 호설 지대로, 주조는 눈에 덮인 양조장 안에서 이루어집니다. 물은 15km 정도 더 북쪽으로 올라간 미즈노야마 산의 용수를 운반하여 양조의 전량을 이 물로 사용하고 있습니다. 설국 이야마의 취향을 잘 아는 지역의 사원·양조장 장인에 의해 연간 약 800섬(술 1섬=180 Liter)을 생산합니다. 그야말로 오쿠시나노의 자연의 혜택에 의해 술이 만들어지고 있습니다.

■ 도지·양조장 장인 지역 이야마 도지와 양조장 장인

주조는 누룩과 효모라고 하는 살아있는 것을 상대로 하는 일입니다. 기본에 충실한 주조를 하기 위해서는 만드는 기간 중 생활을 같이 한 주조를 하지 않으면 안 됩니다. 그렇기 때문에 주조는 생활을 같이 할 수 있는 사람에 의해 만들어져야 한다고 생각합니다. 지역 이야마 도지와 지역의 사원·양조장 장인들이 협력하여 이른 아침·심야의 작업을 하여 술을 담급니다.



<양조장>

■ 원료미 양질의 나가노산 주조 호적미



<나가노현산 쌀에 의한 누룩>

원료미는 양조장에서 5km 관내에서 계약 재배되고 있는 나가노현 주조 호적미를 100% 사용하고 있습니다. 지역 특유의 지역술이라는 의미로 나가노현의 개발 품종인 '히토코치'(이야마산)와 전국적으로 희소 품종인 지역 기지마다이라산의 '긴몬니시키', 2품종을 사용하고 있습니다. 지역 쌀을 사용한 개성 있는 풍미의 지역술을 발신해나가고자 합니다.

■ 확실한 기술 모든 상품에 마음을 담아

'제 83회 간토신에쓰 국제국 주류 감평회'에서 당사의 '미즈오'가 '최우수상'을 수상하였습니다. 그러나, 폐사에서는 '감평회'는 기술 연구의 장소로, 그 응용이야말로 중요하다고 생각하고 있습니다. 원료의 한정 흡수 처리나 누룩의 제조 방법, 기본에 충실한 거르지 않은 술의 관리, 적절한 상조 관리, 열처리 후의 급냉처리 등, '감평회'에서 축적된 높은 기술은 모든 '미즈오' 제품에 활용되고 있습니다.



■ 미즈오 준마이다이긴조

水尾 純米大吟醸



나가노현 기지마다이라산 긴몬니시키 100% 사용

장기 저온 발효와 철저한 수제 방식으로 '긴몬니시키'의 특징을 살린, 깊고 넓게 퍼지는 독특한 맛과 향기를 최대한 끌어내어, 게다가 질리지 않는 고급스러운 섬세함을 가지는 술로 완성하였습니다.

1.8L 720ml

■ 미즈오 준마이긴조

水尾 純米吟醸



나가노현 기지마다이라산 긴몬니시키 100% 사용

화려하지만 고급스러운 향기와 맛을 가지는 술입니다. '긴몬니시키'만의 깊은 맛을 가지면서, 미즈오 특유의 투명감이 있는 끝 맛으로 마무리하였습니다.

1.8L 720ml

■ 미즈오 특별 준마이슈 긴몬니시키 양조

水尾 特別純米酒 金紋錦仕込



나가노현 기지마다이라산 긴몬니시키 100% 사용

담백하고 심플한 맛을 기본으로 하면서 '긴몬니시키'의 특징을 살린 깊고 넓게 퍼지는 독특한 맛과 향기를 가지는 술로 마무리하였습니다. 맛이 깊으면서도 부드러운 끝 맛을 가진 준마이슈입니다.

1.8L 720ml 300ml

■ 미즈오 다이긴조

水尾 大吟醸

나가노현 기지마다이라산 긴몬니시키 100% 사용

장기 저온 발효와 철저하게 직접 만듦으로써 특히 화려하고 넓게 퍼지는 향기의 술로 마무리하였습니다. 미즈오만의 깔끔함과 부드러운 입맛이 특징인 다이긴조입니다.

1.8L 720ml



■ 미즈오 이치아지

水尾 一味

나가노현 이야마산 히토코치 100% 사용

달지 않게 만든, 심플한 맛의 준마이슈입니다. 준마이의 독특한 깊은 맛과 상쾌한 향이 특징입니다. 차게 마셔도 뜨겁게 마셔도 맛있게, 특히 일본요리 계열의 다양한 요리에 지지 않고 폭넓게 잘 어울리는 술입니다.

1.8L 720ml 300ml



■ 미즈오 특별 혼주조

水尾 特別本醸造

나가노현 이야마산 히토코치 100% 사용

포근한 향기를 가지면서 깔끔하고 달지 않은 술로 마무리하였습니다. 다양한 식사에 잘 어울리고, 향기와 맛의 밸런스가 좋은 술입니다. 차게 마시면 끝 맛이 깔끔하고, 뜨겁게 마시면 풍부한 향기를 즐기실 수 있습니다.

1.8L 720ml



■ 미즈오 가라구치

水尾 辛口

나가노현 이야마산 히토코치 100% 사용

경쾌한 가라구치로 마무리한 미즈오. 지역에서 매우 인기가 있습니다. 깔끔한 맛이지만 은은한 향기가 있으며, 차갑게도 뜨겁게도 즐기실 수 있는 술입니다. 기술이 뒷받침하는 높은 품질이 자랑인 미즈오의 기본입니다.

1.8L 720ml 300ml 180ml

