



蒸米を上げ、一部は麴米にするために冷まします



手作業で丁寧に洗米

工場内の様子。手作業を大切に、醸造を行っています



鉄板と布でできたパネルに醪を流して酒と酒粕に分ける「しぼり」の工程。パネルに残った酒粕はへら状のスクレーパーでそぎ落とします



昔の蔵の一部は会津若松市の歴史的景観指定建造物に指定され、地域のコミュニティスペースとして利用されています



山口佳男さんと代表者でもある妻のゆり子さん。二人三脚で経営を担い、冬期には他の職人も加わって仕込みに励んでいます



「会津藩で一番の酒を造る」という思いが込められた「會州」。酒蔵は会津若松市にあります

### 福島県が開発した酒米と酵母

江戸時代の1643年に創業した會州一酒造（山口合名会社）は福島県で最も歴史のある酒蔵。長い年月のなかで磨かれてきた技術を活かし、福島県オリジナルの酒米「夢の香」と「うつくしま酵母」を使って香り豊かな特別純米酒に仕上げたのが「夢の香」です。



杜氏の山口佳男さん

原料米には、福島県で初めて開発された酒造好適米「夢の香」を100%使用。この米は大粒で心白が大きく、吸水が速いという特徴があります。江戸時代の1643年に創業した會州一酒造（山口合名会社）は福島県で最も歴史のある酒蔵。長い年月のなかで磨かれてきた技術を活かし、福島県オリジナルの酒米「夢の香」と「うつくしま酵母」を使って香り豊かな特別純米酒に仕上げたのが「夢の香」です。



福島県産酒米使用  
ほんのり香る 特別純米酒「夢の香」  
本体価格1,480円  
(税込1,628円)

古今東北商品の作り手を訪ねて

## 福島県産酒米使用 ほんのり香る 特別純米酒「夢の香」

料が三拍子揃いました。

山口合名会社代表の山口佳男さんは「福島は酒どころですが、昔は独自の酒米や酵母がなく、平成のはじめにようやくできました。酒造好適米『夢の香』は吟醸より純米酒に向いています。『うつくしま酵母』は夢の香に合うように開発された酵母ですから、当然相性がよく、いい味になるんです」と話します。

### 手作業で質の高い醸造

「会津藩で一番の酒を造る」との思いが込められている「會州一」。杜氏の山口さんをはじめ蔵人が現在もその名に恥じない味わいの酒造りを行っています。その成果は全国新酒鑑評会で吟醸酒、純米酒が度々金賞を受賞していることにも表れています。

特別純米酒「夢の香」の醸造はまず磨いた米を手で洗うところから。洗米後は水に浸け、適度な水分量である25%まで吸水させます。次に米を蒸し、一部を35度前後に冷まして麹室の台に広げ、種麹（麹菌）を混ぜて麴米を作ります。次は酒のもととなる酒母（醗）造りです。蒸米、麴米、水、

酵母を混ぜ合わせて酵母を大量に増やしていきます。さらに、酒母に蒸米、麴米、水を3回に分けて加える三段仕込みで醪を造ります。こうして生まれるのが原酒です。

その後、酵母がアルコール発酵を促し、発酵が終わった醪をしばらくは酒粕となります。醪は毎日チェックして、アルコール度数、酸度、甘味、辛味などを見て発酵具合を調整します。まさに職人の経験と知恵が生きる場所です。こうして、福島の「夢」が詰まった特別純米酒「夢の香」が完成します。「小さな蔵で、製造量も多くありませんが、米と酵母の特性を生かすよう気配りを大切に、チームワークで気持ちよく造っています。『夢の香』は、香りがよくソフトな味わいが魅力です」

### 冷やでも燗でも美味しい

「夢の香」は味わいがしっかりしているながら、料理のじゃまをしないところが魅力的。和食にも洋食にもよく合います。冷やでもぬる燗でも、ほんのりと香るそのよさは格別です。

古今東北公式HPにて、新商品や催事情報を日々発信しています。ぜひ、ご覧ください。



Instagramも更新中!



古今東北商品の一部が  
楽天市場で購入できます!

こちらからチェック▶



掲載商品は、みやぎ生協、コープふくしまで購入できます。宅配はみやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協、コープあおもり、コープあきたで購入が可能です。  
※一部店舗で取り扱いのない場合もございます。

お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821

りらく2026年1月号掲載