

# 大町市の企業紹介 13

## —地域を支える地方企業—

毎月1日号の広報おおまちで、市内の企業を紹介しています。内容は各会社から提出いただいた原稿を基に掲載しています。掲載を希望する企業は、商工労政課（〒190-0841 大町市大町541）までご連絡ください。



### 株式会社 市野屋商店

#### お客様に愛される美酒を目指して

当蔵は、1865年（慶応元年）ごろの創業と伝えられています。当時の銘柄は「福正宗」と言いましたが、昭和6年の株式会社への組織変更に伴い「富久蘭」と改称。昭和39年の黒部ダム完成にちなんで、昭和44年に「金蘭黒部」を発売し、現在の主銘柄となっています。

また、近年では、赤沢岳直下より湧きいづる純度の高い「黒部の氷筍水」を用いた「黒部の氷筍水仕込み 純米吟醸」や、大町水物語の会とのコラボレーションによる居谷里水源の水と上白沢水源の水を使い分けた「女清水 男清水」のセット、化学農薬を一切使わない合鴨農法で栽培したお米を用いた「愛醸純醸」を発売するなど、原料にこだわった製品を販売しています。

さらに、個性ある商品づくりを目指して、“その他の醸造酒”の醸造免許を取得しました。これにより、もろみを一切搾らない、いわゆる“どぶろく”の製造販売が可能となったので、

### 株式会社 薄井商店

#### 美しい米で醸す美しい酒

平成17年には「濁酒 賢人」を発売、非常に珍しいお酒として好評をいただいています。今後とも恵まれた自然環境のもとで、情熱あふれる若き蔵人達とともに、皆様に愛される美酒づくりに励んでまいりたいと存じます。ご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。



●所在地等  
大町市大町2527番地イ号  
TEL 22・00010

●代表者 代表取締役 福島敏雄

●事業内容 酒類製造

#### 美しい米で醸す美しい酒

当社は、日本の屋根・北アルプスの玄関口に蔵を構え、安曇平の良質米と北アルプスの清冽な水、恵まれた自然環境のもとで酒造りに励んでいます。創業は明治39年、銘峰白馬三山にちなんで白馬錦と銘々しました。四代目薄井朋介は、十数年前から地元農家による酒米の契約栽培に着手し、信州の水と酵母になじむ酒米「北安曇野産・美山錦」を共に育ててまいりました。米の持つうま味が、料理の味を際立たせる酒。飽きが来ず、さっぱりと、それでいて心に残る「美しい酒」。



それが、白馬錦が目指す酒「美米酒」です。「美米酒」とは、その名のごとく、美しい米で醸す、美しい酒を表した、白馬錦のオリジナル名称です。小谷杜氏伝承の技を受け継いだ、若き杜氏がひたむきに醸す自慢の酒は繊細にして力強く、心にそっと浸み渡ります。「酒を介して朋に合う」を理念とし、活発な社内風土の下、

●所在地等  
大町市大町2512-1  
TEL 22・0007  
会社ホームページ  
<http://www.hakubanishiki.co.jp>

●代表者 代表取締役 薄井朋介

●事業内容 酒造業

## 北安醸造 株式会社

### 米本来のうま味を生かした酒造りを目指して

当社がある大黒町には、「塩の道」として名高い千国街道と善光寺へ通ずる街道の分岐に鎮座する七尺にも及ぶ大黒天があります。大正12年に、大黒天にあやかり「大國正宗」と銘じて清酒の製造を始め、後に「北安大國」と改めました。

創業以来、米本来のうま味を生かした酒造りを目指し、「甘口と言えば大國」そういう酒を造っています。昔ながらの酒造りを大切にし、酵母の発酵と麴の糖化という自然界の作用により、与えられた米のうま味を大切に酒造りをしています。

また、最近「食への安全」や「Traceability」＝追跡可能性が問いただされていますが、当社では以前より地酒の基本は地産地消であるとの考えから、地元（大北）産の酒米・地元の水にこだわって酒造りを行っています。

今後も、この大町の豊かな自然の中で、皆様に安全・安心で生産者の顔の見える商品をお届けしたいと考えています。



#### 所在地等

大町市大町2340-1  
TEL 22・0214  
会社ホームページ

http://www.dhk.janis.or.jp/~hokuan/  
Email hokuan@dhk.janis.or.jp

代表者 代表取締役 伊藤敬一郎

事業内容 清酒製造業

## 長野県酒造協同組合 アルプス搗精工場

### 日本最大の酒造用米搗精工場です

こんにちは、僕、アルプス搗精工場と言います。

長野県各地に在った5つの工場が老朽化のため一つに集約されて、平成7年9月に、ここ大町市の大町温泉郷と蓮華大橋を結ぶ道沿いに僕が誕生したんだよ。みんな、見たことがあるでしょ？ 銀色をした大きなカマボコの形の建物、それが僕さ。

僕のお仕事は、お酒を作るための、お米の精米なんだ。だって、僕は長野県の造り酒屋さんが共同で建設した精米工場だからさ。10月から3月まで僕はコンピューターを使い24時間フル稼働で仕事をするんだよ。

お酒の仕込みに使うお米は特別で半分位まで削るんだよ、だから、旧型の精米機だと割れてしまうお米が多かったけど、新しい精米機になって、お米の性質により精米状態を無数に変える事ができ、工場からの安定した製品の供給と、酒蔵さんの努力もあいまって、長野県のお酒は全国の品評会で、たくさんのお賞をいただくほど、おいしいお



#### 所在地等

大町市平1040-250  
TEL 22・5251

#### 代表者

長野県酒造協同組合会長 小松修治

事業内容 酒造用米の精米