

高岡・酒類卸「木屋」

100年ぶり 老舗の酒

慶応元(一八六五)年創業 継ぐ「市左衛門」の名前を銘の酒蔵で現在は酒類卸の「木屋」―高岡市坂下町、木谷彰 社長(三七)は、氷見市の酒蔵と提携してオリジナル純米吟醸酒を造った。約百年ぶりの自社ブランドで、当主が受け

柄にして近く販売する。木屋は幕末から酒造業を営み、「日之本」などの銘柄を製造販売。明治三十三(一九〇〇)年の大火で店と蔵が焼失し、酒の販売店として商売



オリジナル純米吟醸酒「市左衛門」を手に仕上がりについて話し合う
木谷社長(左)と市左衛門さん―高岡市坂下町の「ぎゃらりい市の蔵」

すっきり辛口「市左衛門」

を再開した。当主は「市左衛門」を襲名。四代目は木谷社長の父で、木屋会長の市左衛門さん(六八)が受け継ぐ。

木谷社長は、老舗の原点に返って独自色を出していこうと、オリジナルの日本酒を販売することを企画した。県と県新世紀産業機構の「とやま起業未来塾」に入り、プランに沿ってオリジナル純米吟醸酒を造った。

南砺市産の山田錦を使い、酒造りは氷見市北大町の高澤酒造場(高澤利朗代表)に依頼。やや辛口ですっきりとした味に仕上がった。

木谷社長は「女性にも味わってもらえるように飲みやすくした。いろんな料理に合うだろう」と話す。市左衛門さんは「一世紀ぶりに自社の酒が仕上がり、感慨深い」と喜ぶ。

一・八リットルと七二〇ミリの二種類合わせて千本を限定販売。値段は税込みでそれぞれ三千五百円と千八百円。市左衛門さんが自宅をギャラリーとして開放している「ぎゃらりい市の蔵」(同市坂下町)と、近くにあるフレーバーズ木屋本店で販売する。