

20年目の又々の月...

西暦2000年の冬... 全てはここから始まり
ました。... もっと木の旨味を酒に伝えた...
まだ今のような無ろか生酒の大ブームが
起きる前の、先駆けとしてこの世に誕生しました。
当時はビールをはじめドライ、ビールの流れに前がて
いた時代、清酒業界も新湯に代表されるようま
淡麗辛口全盛の時代でした。初年度は生産量も
わずかに増え、全量が発取りの無ろか生酒
でした。その当時はまだ全国で冷蔵便の物流の
システムも万全でなく、最初の数年は販売に
大変な苦労がありました。酒販店様にお掛けするこ
なりました。しかしながら、実際にご購入
頂いたお客様には大変インパクトを与え、
5年目の冬には販売エリアを全国的に広げて
いくことになりました。↓下へ続く



ありがとう

Thank you ありがとう Thank you ありがとう

いつの間にか、長く愛されて20年...

ひと口飲んで、ぐんぐん日本人に生まれさせて
よかったです。口に出したくなるような酒を
醸したり、日本人のDNAを呼び覚ますような
米本来の旨味を伝えたという嘉美心の
想いに共感いただいた全国の酒屋さん
歩んだ20年でした。

2019年5月、日より、平成が幕を降りし、新たに
令和という新しい時代となりました。
新たな御代を迎え、風の引も稀まる想いで
その新しい時代のスタートと共に、冬の月は20年目の
歩めと想います。その一方で、今年も無事、
皆様にご来店をお祈りすることができました。
歳入、初心(原点)を忘れずに取り組む自信作です。
どうぞ、期待下さいませ。左へ続く

嘉美心酒造
五光目蔵元
藤井進志



嘉美心

万葉集にも歌われた、古備の酒。
その伝統を誇る日本最古の杜氏集団と、ゆる
ゆる中杜氏の心ある、淡路市高島町は人の心あまの
瀬戸内海に位置する勢の谷漁村です。
その中心に構える蔵元「嘉美心」は、身も心も
清く水に清く御酒を醸したい。この先代の願ひから
「神心」と同様の言葉と選んだ。と伝えられています。
時代の流れにまかせず、時に権力と戦いながら
代々、力を継がれてきたその酒は、米と水と人に
使って醸す極上の旨口酒です。
「日本一、美しい旨口蔵」と目指す私たち嘉美心酒造の
挑戦はまだまだ続きます。

Thank you ありがとう Thank you ありがとう

嘉美心酒造では、お客様の口に入るまでが酒造りと
心掛けております。飲まれた皆様から「美味しい」と
お言葉を頂戴できて初めて酒造りが完結するこ
考えております。「私たちはお酒を作ることはメカニ
ですが、生きた上では消費者です。だから蔵元の口
入から生きたものは作りません。これは全社員で
共有している理念です。全ての行動の原点です。
ビン詰や商品の管理という蔵元での責務は、どうも
蔵元とお客様の縁結び役と担う酒販店様、
流通の皆様のお力添え(パートナー)が完成する
ことにより、初めて日本酒の持つ奥深さを、醍醐味を
お客様に伝えることが可能になると考えます。
農家さん、資材業者様、料飲店の皆様、
そして嘉美心をこれまでにご愛顧頂いているお客様、
これまでにご愛用された全ての出逢い(ご縁)に
心より感謝申し上げます。

令和元年12月吉日