

200年の技と心を繋ぐ酒造り

三冠酒造有限会社（倉敷市児島下の町2-9-22）

TEL：086-472-3010 / URL：http://www.sankan.co.jp

◀ 岡山の魅力発信 ▶

HPはこちら▶



取材年月日：令和7年7月9日



経営概要

代表者	7代目 代表取締役 前畠 眞澄（まえばたけ ますみ）
創業	創業 文化三年（1806年）
蔵の歴史	備中杜氏（びっちゅうとうじ）の伝統的な手法を引き継いでの酒造り。備中杜氏とは、岡山県西部（旧備中国）を中心に発展した酒造りの職人集団で、江戸時代から昭和初期にかけて全国的に高い評価を受けた杜氏流派のひとつ。
経営努力	◆2011年頃、6代目である父が酒造りを中断し廃業を決意。当時の後継者の眞澄氏は、酒造りに興味がなく、IT業界で働いていたが、父の決断を受けて蔵を引継。 ◆設備は老朽化し、資金も乏しく、米袋を手運びし冷水で洗米するなど、過酷な環境で酒造りを再開。 ◆評価の低かった時を経て、杜氏を三顧の礼で迎え、補助金を活用して設備を整え、角打ち併設の売店などを整備し再建に成功。



事業内容

酒造りのこだわり	◆地元岡山産の雄町米・朝日米を使用し、米の個性を活かした酒造り。 ◆地元の山裾に水源のある純水を仕込み水に使用し、素材の味を引き出す。 ◆全量吟醸仕込みと手作業の麴造りで、丁寧な酒造りを徹底。 ◆食事を主役にする「名脇役の酒」を目指し、旨口で飲み飽きない味わいを醸成。
主な銘柄	三冠（さんかん）
日本酒の輸出の状況	◆米国を中心に輸出展開しており、現地の日本食レストランや小売店での取扱いが増加。（米国、東南アジア、台湾、EUなど） ◆三冠＝トリプルクラウンの名称や書体（ロゴ）が外国人に人気。



今後の展望

◆地元・児島の人々が「うちの地酒」と誇れる存在になるとともに、雄町米・朝日米の魅力を世界に伝えることを目指し、輸出にも注力。



閑静な佇まいの蔵



七代目：前畠眞澄氏