

# 自然の恵み、硬水が導く芳醇

株式会社 落酒造場（真庭市下砦部664-4）  
TEL：0866-52-2311 / URL：http://taishonotsuru.com/



◀ 岡山の魅力発信 ▶

HPはこちら▶



## 経営概要

|      |                                                                                                                      |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 代表者  | 5代目 代表取締役/杜氏 落 昇（おち のぼる）                                                                                             |
| 創業   | 創業 明治二十六年（1893年）                                                                                                     |
| 蔵の歴史 | 備中と美作の境界にある中継地に位置する岡山県真庭市下砦部は、備中杜氏の文化圏に含まれる。5代目の昇氏が杜氏を務め、「朝日米」や「備中川の伏流水」を活かした酒造りを継承。「ひと手間を惜しまない」姿勢で、伝統技術と現代の品質管理を融合。 |
| 経営努力 | ◆地元産の朝日米や雄町米にこだわる。<br>◆5代目の昇氏は東京農業大学農学部醸造学科を卒業（2001年）し、一度は百貨店勤務を経て、2005年に酒造りの道へ。<br>◆2013年に杜氏となり、2019年に代表取締役に就任。     |



## 事業内容

|           |                                                                                                             |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 酒造りのこだわり  | ◆蔵は鍾乳洞に最も近い場所にあり、備中川の伏流水を使用。県内でも高硬度の硬水を活かした酒造りで、熟成で柔らかさ・奥行きが出る味わいを実現。<br>◆生酛（江戸期の製法）を軸に、爛で映える味わいと余韻の綺麗さを重視。 |
| 主な銘柄      | 大正の鶴（たいしょうのつる）、百万年の一滴                                                                                       |
| 日本酒の輸出の状況 | ◆韓国、フランス。<br>◆韓国の20～30代で日本酒需要が活況。甘辛バランス・肉料理・辛味料理との相性提案が有効。明るいパッケージの嗜好性も確認。                                  |



## 今後の展望

- ◆真庭市には発酵を生業とする企業が10社以上存在する中、「まにわ発酵's」というチームを結成。若い世代や移住者に向けて発酵文化を伝えるイベントを企画・実施。地域の魅力を発酵を通じて発信し、観光・交流人口の拡大を目指す。
- ◆東南アジア（タイ・台湾等）でも辛味低下と米食文化の親和性から日本酒適合性が拡大の兆し。

取材年月日：令和7年8月14日



受け継がれた伝統の蔵



五代目：落昇氏