



帰結という進化。

私たちの原料米への取り組みは、地元竜王町での山田錦栽培に始まり、やがて全量契約栽培、「環境こだわり農産物認定」の取得、そして15年前から栽培期間中無農薬・無化学肥料栽培をスタートしました。

酒造りの要となる原料“米”と“水”をもたらししてくれる竜王町という土地に感謝するとともに、敬意を持って自然環境に向き合っているという思いからです。そして、その無農薬田圃で育まれた山田錦で醸された酒が『AZOLLA』です。竜王産山田錦を原料米に松の司の酒造りを体現してきた酒が『ブルー（純米吟醸 竜王山田錦）』であるなら、『AZOLLA』はその進化版と言えます。

『ブルー』は、昨季、土壌別仕込みの純米大吟醸にバージョンアップしました。竜王町内のより細かな土地の個性、多様な土壌に注目し、そこで育まれた山田錦それぞれの土壌特性を繊細かつ純粋に表出させるための新しい試みです。では、『AZOLLA』が『ブルー』の進化版であり続けるためには...松の司が『AZOLLA』を通じて表現したい思いは、やはり“自然”です。原料米はこれまで通り、無農薬・無化学肥料で栽培された地元竜王産の山田錦。自然ならではの強い生命力や勢いある躍動感。それらを力強く且つ優しくまとめ上げてくれる力として、私たちは培養酵母に頼らない生酩造りを採用することにしました。自然が醸した美しい酒『AZOLLA』を皆様のもとにお届けできることを願って。

自然への敬意の帰結である『純米大吟醸 AZOLLA50』。今後とも変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。



松の司
純米大吟醸AZOLLA50

MATSUNOTSUKASA
Junmai Daiginjo AZOLLA50

純米大吟醸

AZOLLA

50