

2020年度
姫路市ものづくり
開発奨励受賞

HIMEJI MONOZUKURI STORY
姫路ものづくり物語

本田商店と姫路獨協大学との共同研究
姫路の花の酵母からつくる純米酒



純米酒 姫路さきそうこうぼのお酒

純米酒 姫路さくらこうぼのお酒

純米酒 姫路きくこうぼのお酒

今年、龍力は創業100年を迎えます。
創業当時から一貫した信念
「米の酒は米の味」良い酒は良い米から。
蔵で使用する山田錦は総て【兵庫県特A地区産】のみ。



姫路市産業振興課
新価値創造展2021

株式会社本田商店

開発秘話



姫路の新しい名産品に

花から酵母を単離する工程を姫路独協大学さんに担っていただき、その酵母を使用して、2014年に桜の酵母を使った「純米酒 姫路さくらこうぼのお酒」、2017年に菊の酵母を使った「純米酒 姫路きくのこうぼのお酒」、2020年にさぎそうの酵母から「純米酒 姫路さぎそうこうぼのお酒」と3種類日本酒を展開。

花酵母の酒造りのポイントは、採取した花から良質な酵母を発見し、単離する工程ですが、学術的な研究だけでなく、膨大な数の花を採取することが必要となります。姫路城内に咲いた桜の花は採取時期が短く時間との闘いでした。食用菊は比較的うまくいきましたが、さぎ草に至っては、1年目に採取した花から酵母が見つからず、2年目によく酵母を見つけるなど、それぞれに苦労話はありません。すべて製品化することができたのは姫路独協大学の皆様の頑張りがあってのことです。



土壌研究への情熱 テロワール考察



地質はお酒のキレと苦みに影響する

研究をするほどに、土壌の下層部がどのようになっているのかに疑問を抱き、龍力醸造本田商店では土壌標本(モノリス)を作成しました。その結果、環境の違いや、栽培土壌の違いをはっきりと目に見える形で表す事に成功しました。標高が高い山間棚田地帯であり、昼夜の気温較差が大きく降水量が少ない。また、2-1型スメクタイトと呼ばれる黒粘土の土壌。これらの理想条件を全て兼ね備えた地が、兵庫県の特A地区なのです。



土壌条件の良い農家との専属栽培契約



龍力は"良い酒造りは、良い米作り"という信念

最高品質と言われる山田錦特A地区の中でも、さらに土壌条件の良い農家との、全国初となる専属栽培契約を行い、有機肥料・低農薬への字栽培・稲木架け自然乾燥など、農家と共に最高の酒造好適米づくりに取り組んでおります。



販売・製造元

株式会社本田商店

〒671-1226 兵庫県姫路市網干区高田361-1

TEL.079-273-0151

FAX.079-274-2454

HP <https://www.taturiki.com/>



会社概要

社名	株式会社本田商店
代表取締役	本田 龍祐
設立	1921年