



(株)匠創生
 やすむら あきひこ
 代表取締役社長 安村 亮彦 さん
 (中央)とスタッフの皆さん

失われた古酒文化を現代に 伝統と革新で紡ぐ和酒の未来へ

日本の伝統産業である和酒（日本酒・焼酎・梅酒等）の古酒（熟成酒）文化の継承と価値を創造するために、加古川市内に古酒蔵を開設された「(株)匠創生」の代表で、古酒伝道師として活動されている安村さんにお話を伺いました。

甦る古酒文化その価値を未来へ

(株)匠創生は、2017年に伝統工芸の支援事業として設立されました。代表取締役社長の安村さんは工芸品の酒器と日本酒などの酒類を提供する中で、お客様に古酒（熟成酒）の話をすると、ほとんどの方が存在自体を知らず、古酒の可能性に着目されました。

実は古酒は、鎌倉時代から江戸時代にかけて高級酒として嗜まれてきた日本の伝統的な酒文化でした。しかし明

治時代に入り、酒税法改正により長期熟成が難しくなったことで、その文化は徐々に姿を消していきます。以来、日本酒は新酒が主流となり、古酒づくりに取り組む蔵元は激減、現在では年間30件以上の酒蔵が廃業する厳しい現状の中で、「(株)匠創生」は、和酒の新たな価値創造・市場開拓と酒蔵支援をミッションに動き出しました。



約15万リットル保有する古酒蔵

全国の約1400蔵に古酒の保有調査を実施し、20%にも満たない保有酒蔵の中から、ワインソムリエとともに自らの舌で確かめて古酒を厳選しました。現在では50を超える酒蔵が参画、150以上の銘柄の古酒を貯蔵しています。

驚きと感動を届ける古酒の魅力

「古酒の魅力は、まだ知られていないからこそ『驚きと感動』にあると思います」と安村さんは語ります。熟成の過程でアミノ酸が増し、芳醇な風味が生まれます。また、加古川にある古酒蔵では独自のブレンド技術により、単一では表現できないブレンド古酒も

製造しています。

和食から洋食まで幅広い料理とのペアリングを楽しむことができる古酒は、プレゼントや贈答品として重宝され、国内外でのペアリング賞味会でも好評を博しています。



ブレンド古酒
 INISHIE 匠シリーズ

世界が憧れる

古酒ブランドを目指して

これからも、和酒の可能性を国内だけでなく世界に発信し、伝統ある酒蔵の支援を続けながら、世界的なブランドに育てる取り組みを進めていきます。現在、古酒をより身近に感じてもらうための試飲バーを建設中です。この機会に是非、いにしえの美酒を味わってみませんか？

会社概要、商品等の詳細については下記のHPをご覧ください。

