

地域と中小企業を元氣にする商工会議所

商工さかた

Monthly Commerce and Industry Newsletter

6
June
Vol.513

[今月の商工さかた]

- *酒田まつり 盛大に開催
- *さかた産業フェア出展企業募集
- *県内統一福祉制度キャンペーン実施中!!
- *会員@Home 尾川園 酒田中町店



酒田商工会議所会報2017

総会員数 | 1,927事業所

[平成29年5月16日現在]

●酒田商工会議所の
ホームページをご覧ください。

[酒田商工会議所](#)



今年度の表紙のテーマ
「酒田のご長寿企業」
楯の川酒造（1832年創業）

旧平田地区にある楯の川酒造6代目蔵元となる佐藤淳平さん。大学で醸造を学び、卒業後は酒類問屋で流通と商品開発に携わった。原料は地元の厳選した酒造好適米「出羽燐々」や「美山錦」を使用し、香りと旨みが広がるふくよかな日本酒をめざしている。





酒田のご長寿企業

酒米栽培から日本酒の販売まで、 造り手の顔が見える酒造りを行っている。

楯の川酒造の創業は1832年(天保3年)で、初代の平四郎は
酒母製造業を興し、1854年(安政元年)に酒造りを始めた。

翌年庄内藩主酒井忠発公に献上した酒が喜ばれ酒銘を「楯野川」と命名された。
2010年(平成22酒造年度)から、日本酒は米・米麹・水だけで造る「純米大吟醸」のみの製造に特化。

日本酒を幅広い世代の方々に楽しんでもらい、海外の市場進出も視野に入れた
品質重視、本物志向の方針を打ち出した。現在は日本酒の他に、山形県内で収穫した
果物や地ヨーグルトを使ったリキュール「子宝」を製造している。

楯の川酒造

酒田市山楯字清水田27番地

tel. 0234-52-2323

営業時間／8:00～17:00(土・日定休)



若いスタッフが老舗の酒蔵を支える



蒸し上げる前の米張り作業は丁寧にならして完成



一本一本厳重に瓶詰め後の検品作業を行う



高精白の山田錦で醸した最上級クラス「上流」

120 ANNIV. 120周年記念ロゴについて

海のきらめきと船の帆を意味する12個のビースは、酒田商人の結束と120年という歴史を表し、未来に向けてさらに積み重ねられていくようにとの願いを込めています。