

認証年度: 令和6(2024)年度

食品・たばこ・飼料



てんたかしゅぞうかぶしがいいしゃ
天鷹酒造株式会社



324-0411

栃木県大田原市蛭畑2166

<https://www.tentaka.co.jp>

那須塩原駅から車で30分、西那須野ICより車で30分

お問い合わせ先

TEL: 0287-98-2107

FAX: 0287-98-2108

Email: tentaka@tentaka.co.jp

ここがセールスポイント 日本・アメリカ・EUの有機認証、ヴィーガン認証取得

2005年から有機日本酒の醸造を手掛け、純米酒から純米大吟醸、プレミアム酒までフルラインナップの有機日本酒を造る。全国で唯一、有機日本酒で全国新酒鑑評会金賞をはじめ、多くの国際コンテストでも入賞実績を持つ。

会社概要

代表者名 尾崎宗範

資本金 1000万円

年商 3億4千万円

従業員数 21名

設立 昭和27年12月

取得規格 有機認証

主な拠点・主要取引先

酒飯店、スーパー、酒卸

事業内容

日本酒、蜂蜜酒、粕取焼酎、
梅酒、米こうじ、酒粕など

子会社に農業法人を持ち、高齢化などで耕作できなくなった圃場を借受け、有機転換して、社員が原料の有機米の生産を行っている。



有機日本酒の特徴である口当たりの柔らかさを持つ。純米酒は柔しい酸味と旨味のある味わい。純米吟醸酒は穏やかな香りとすっきりとした味わい。純米大吟醸酒は柔しい口当たりと深みのある味わいが特徴。純米大吟醸糟搾りは、華やかな香りとコクを持ち、滑らかな舌ざわりを持つ。スパークリングは純米酒のコクと炭酸の爽やかさ。雫取りは華やかな香りとしっかりとした味わいが在りながら透明感のある上品な味わい。それぞれ淡泊なお料理から濃厚なお料理まで組み合わせさせて楽しめる。



社長からのメッセージ

伝統を受け継ぎ、伝統を超える

「辛口でなければ、酒ではない」天鷹に受け継がれてきた創業者の想いです。辛口で飲み飽きしない、付き合うほど惹きつけられる酒。先達から受け継いだ伝統の味は天鷹の自身と誇りです。そしてまた、変わることを恐れず、常に時代に先駆け「挑戦する酒造り」も受け継いできました。伝統の技と心に支えられ伝統を超える、そんな喜びを日々醸しています。

その他にもこんなものを造っています！ 様々な蜂蜜酒(ミード)も造ってます。

全ての微生物から動植物・人・水・地球、そして未来に優しく健やかでありたい

【水】那須連山を源流とする水は地下深く何十年もかけて流れ、蔵のあたりで地表に近くなります。天鷹では敷地内にある素掘りの井戸から、その磨ぬかれた水を汲み上げ大切に酒造りに使用しています。

【環境に優しい酒造り】天鷹の構内は全て有機の認証工場ですので、出来る限り薬剤の使用を控え、器具類は熱湯消毒かアルコールで消毒を行います。水の配管はポリプロピレンの配管を使用し、お米を蒸かしたお湯はタンクに貯め、事務所や店舗の床暖房に利用しています。瓶はリユース瓶を主体に自社で洗い再利用し、ラベルも洗いやすい糊を使用しています。使った水は50年以上も前から全て浄化槽に集め、微生物の力で綺麗にしてから川にもどしています。蔵の屋根にのせた太陽光パネルは使用電力の約1/3を賄い、かつ屋根が熱くなることも防ぎ、屋内の温度上昇を抑え、お酒の劣化防止や冷蔵倉庫の省エネにも貢献しています。仕込蔵の外壁は火山灰土の塗り壁になっており、壁自体が呼吸し、塗装の必要もなく、将来も再生しやすい自然素材です。さらに、2018年に子会社として農地所有特定法人天鷹オーガニックファーム株式会社を設立し、天鷹酒造の社員が直接米を穫っています。稲わらなどをたい肥化して使用し、緑肥を育て、空気中に二酸化炭素を取り込んだりして、地力の維持向上に努めながら栽培を行うなど“環境を守る農業”から“環境を良くする農業”をめざしています。

【未来の子供たちに】有機の商品を増やすことにより、より多くの有機のお米が必要となり、有機の農地が増えていきます。その結果、地域の農業に貢献でき、子供たちが健康で豊かな未来を残すことができるようになると考えています。土とお酒は一体です。天鷹酒造はこれからも地元の農家さんの状況に合わせ、蔵の四里四方の範囲で栽培面積を増やすとともに「米に合わせた酒づくり」から「酒造りに合わせた米作り」を行い、更なるお酒の品質向上と、他にない酒造りを目指しています。そして地の米・水・空気・生き物が醸す、土にやさしい“地の酒”として、世界の人に飲む喜び、薦める喜び、そして、私たち自身や地域の人にとっての造る喜びを想像していきます。

【蜂蜜酒】蜂蜜酒(ミード)は人類が出会った最初の酒と言われ、とてもナチュラルなお酒です。また、蜜蜂は環境のバロメーターと言われるデリケートで人類にとってとても有用な昆虫です。その蜜蜂が集めてきた花の蜜と水と酵母で醗酵させたお酒や、果汁やハーブも使った“身体に美味しい”蜂蜜酒などもお届けしています。