

＼ 日本酒を10倍楽しめる!? 蔵元が語るここだけの話 /

S A K A G U R A # 40

C R O S S × T A L K

2025 2.14 ^{fri} 17:00-17:45



masumi_sake

Instagram Live



MASUMI
SUWA 1662



南向醸造

真澄×南向醸造 テーマ『諏訪信仰』

全国2位の酒蔵数を誇る長野県ですが、ここ数年で増加しているのがワイナリー。長野県の南、私たちが南信と呼ぶ地域にある中川村で、ブドウ栽培、ワイン醸造をしているのが南向醸造の曾我暢有さんです。同村内の南向(ミナカタ)という土地で育った曾我さんはブドウ栽培をするにあたり風土に向き合い続ける中で、自然と共生する価値観を持つ神道に興味を持つようになったそうです。真澄は諏訪大社の御神酒蔵としてのルーツを持ちますが、諏訪大社の主神は建御名方神(タケミナカタノミコト)とされ、字こそ違えど諏訪信仰と何かしらの関係性を持つのではないかと曾我さんは考えています。いつものインスタライブに比べてややすピリチュアルな話になるかもしれませんが、酒造りをする上で欠かすことができない神様や自然とお酒の関わりについてお話ししたいと思います。

宮坂 勝彦

宮坂醸造株式会社 社長室 室長

1985年長野県諏訪市生まれ。慶應義塾大学卒業後、三越伊勢丹へ入社。その後、家業である宮坂醸造株式会社へ入社し、清酒製造の現場を学んだ後、真澄の米国・英国における販売代理店「World Sake Imports」で出向研修。帰国後は商品・イベント・販売戦略・PR等の企画を担当。

真澄 純米吟醸 うすにごり



minakata rouge 2022



曾我 暢有

南向醸造 代表

1986年生まれ。小学生の頃、現在の中川村に家族で移住。2014年に帰郷しワインブドウの植栽を開始。ドメーヌオヤマダの小山田幸紀氏のもとに通い、ワイン造りについて多くを学ぶ。2018年委託醸造開始。2021年南向醸造設立、自社醸造開始。

七号酵母発祥蔵元

宮坂醸造株式会社

〒392-8686 長野県諏訪市元町1・16
TEL: 0266-52-6161 FAX: 0266-53-4477

真澄インスタ
アカウントは
こちらから

