

＼ 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 # 41

C R O S S × T A L K

2025 3.7 fri  
17:00-17:45

masumi\_sake  
Instagram Live



龍力  
Tatsuriki

## 真澄 × 龍力 Tatsuriki テーマ『山田錦』

酒米の王様・山田錦の故郷として知られる兵庫県。現在では日本各地で栽培されるようになった山田錦ですが、今でも高い品質を求めて多くの酒蔵が兵庫県産山田錦を使用しています。そんな兵庫県内に酒蔵を持ち、龍力を醸す本田商店は県内でも地域ごとに品質の異なる山田錦が収穫されることに着目し、土壌の研究に取り組んでいます。真澄も2002年から兵庫県加東市山国地区と村米契約を結び、仕入れています。風土の特性や優位性について本田さんにお話を伺いたいと思います。

### 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 純米大吟醸 山花



龍力 大吟醸米のやまぎき YK-35 生



### 本田 龍祐

株式会社本田商店 代表取締役社長

兵庫県姫路市にあり、「米の酒は米の味」をテーマに「山田錦」×「吟醸造り」に特化する1921年創業の酒蔵です。使用する山田錦は、日本のグランクリュと称される『兵庫県特A地区産』のみ。「どんな技術があっても、素材以上の味は出ない」と考えています。

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

